

191 - 241 SP - 193

Classic - Steel



CARPIGANI **SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING**

Les experts de **CARPIGANI SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING** transforment votre idée en une entreprise de succès!



**Machine
Configuration
& Settings**

**Food
Style**

**Operations
Management**

**Mix & Recipe
Development**

Fondamentaux
et Uniques





PERFORMANCE ET QUALITÉ

Il est possible de produire glaces, sorbets et yaourt glacé. Grâce aux cylindres indépendents, avec la 193 il est possible turbiner simultanément produits avec consistences différentes.



Production de **Glaces crémeuses**

Grâce au Système H-O-T et au type d'alimentation (gravité ou pompe) il est possible de définir la consistance désirée pour glaces à base de lait, d'un délicat fiordilatte jusqu'à un chocolat fort.



Production de **Sorbets**

Grâce au Système H-O-T et au type d'alimentation (gravité ou pompe) il est possible de définir la consistance désirée.



Production de **Yaourt Glacé**

Grâce au Système H-O-T et au type d'alimentation (gravité ou pompe) il est possible de définir la consistance désirée pour produire un classique yaourt glacé ou une délicate glace au yaourt.



Production de **Glaces avec une forme personnalisée**

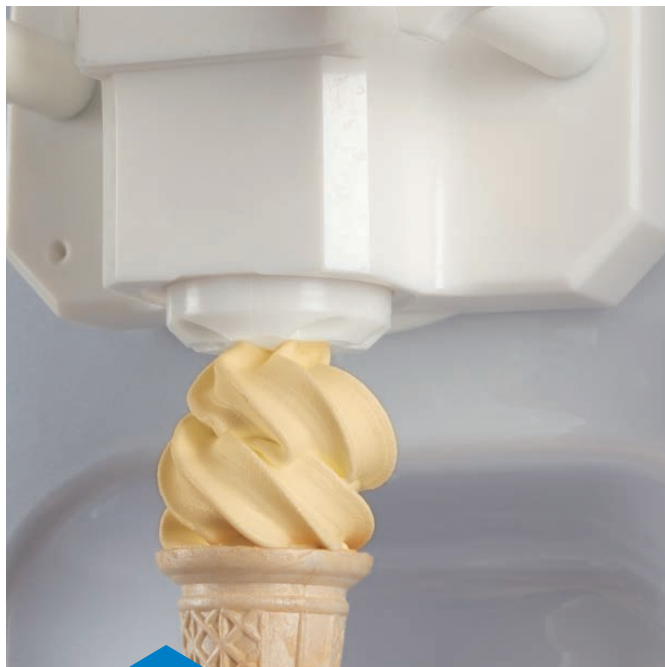


Production de **Glaces au cœur de sirop**

Légende :  Optionnel SEULEMENT à l'achat  Optionnel disponible aussi après l'achat



PERFORMANCE ET QUALITÉ



Portillon Star

Portillon spécifique qui permet l'utilisation des kits des portions individuelles et des nouvelles douilles sortie.

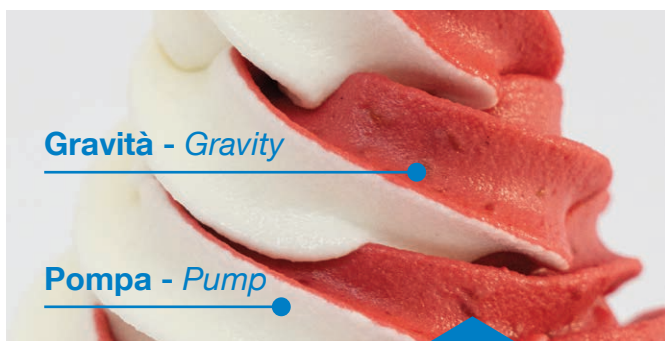


Kit Portions Individuelles.

Kit de douilles appropriés pour remplir petits verres, cannoli et produire portions individuelles.



Douilles sortie pour créer le style de la glace en choisissant et personnalisant la forme.

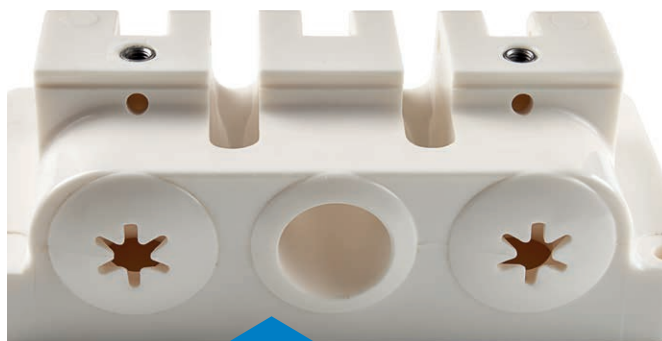


Gravità - Gravity

Pompa - Pump

Kit Pompe / Gravité (seulement pour modèles 193 P avec agitateur en POM)

permet le fonctionnement simultané d'un cylindre avec alimentation à pompe et l'autre avec alimentation à gravité.



Portillon Hivernal (seulement pour modèles 193)

Portillon spécifique qui permet l'utilisation de deux cylindres complètement séparés en inhibant la partie centrale. Une flexibilité supplémentaire qui on peut utiliser, aussi bien dans la phase de lavage que de la production.





PERFORMANCE ET QUALITÉ

Hard-O-Tronic®. Le système de contrôle électronique qui permet de changer la consistance de la glace en fonction du type de produit, de manière simple et facile.

Soft Serve Core (pour modèles 191 et 241 SP). Système de pompe péristaltique pour injecter le sirop directement à l'intérieur de la glace pendant la distribution. Le cabinet de logement du sirop et de la pompe peut être placé sous la machine ou latéralement à gauche, selon les espaces et les préférences d'installation de l'utilisateur.



Choix **ALIMENTATION**

Pompe - Version P

Pompe en acier pressurisée avec rouages en polymère thermoplastique avancé ; pour une glace sèche et compacte. Grâce aux trous du régulateur de pompe, il est possible d'obtenir un overrun entre 40 et 80%. Il est possible de réguler l'overrun aussi avec cuve plein.



Gravité - Version G

Les différents diamètres des trous sur l'aiguille d'alimentation mesurent naturellement le mélange avec l'air ; pour une glace sec et compact avec un overrun jusqu'à 40%. Le curseur de réglage de l'aiguille permet, grâce au trous multiples sur la partie inférieure et supérieure de l'aiguille, le réglage de l'overrun aussi avec cuve plein.



Légende :  Optionnel SEULEMENT à l'achat  Optionnel disponible aussi après l'achat



PERFORMANCE ET QUALITÉ

Choix **AGITATEUR**

Agitateur Haute Efficacité 2E-RSI

Structure en acier inox avec raclettes en plastique et arbre amovible pour une glace légère et crémeuse.



Agitateur Haute Efficacité en POM

Monobloc, pour une glace sèche et compacte. Standard pour les versions à gravité.



Cylindre à expansion directe 1,75 L

Optimise le processus réfrigérant, en accélérant les temps de turbinage et en éliminant gaspillages d'énergie. Grâce à la nouvelle position du trou d'alimentation, l'opération de précharge est simple et sûre.



ERGONOMIE

Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.

Machine versatile* (seulement pour modèles 193) grâce à trois différentes fonctions, il est possible de choisir la côté sur lequel vous voulez opérer. Seulement la côté gauche ou la côté droit dans les périodes de basse saison, tous les deux pour plus de productivité.

*utiliser avec le Portillon hivernal optionnel.

Agitateur en cuve

Prévient la stratification du produit pendant la conservation et améliore l'échange thermique pendant la pasteurisation.



Vitesse débit réglable

Flux d'octroi modifiable pour répondre à tous les besoins de volume et rapidité.





ERGONOMIE

De nouvelles solutions
pour un maximum de
confort d'utilisation

Fermeture Automatique

Système automatique de fermeture des leviers, facile à assembler et désassembler. Les robinets sont équipés d'un système de fermeture automatique pour interrompre le flux de la glace en distribution, en éliminant possibles gaspillages.



Only You pour personnaliser le panneau frontal de la machine en choisissant entre les couleurs de notre palette présents dans le catalogue dédié.



Total Only You

La machine peut être totalement colorisée pour être cohérent avec le style du produit et du lieu, en choisissant entre les couleurs de notre palette présents dans le catalogue dédié.



Cabinet

pour placer la machine facilement à l'intérieur du local. Grâce aux roues, il est possible de déplacer la machine facilement en toute sécurité. À l'intérieur du cabinet il est possible de poser le matériel de service.





ECONOMIES

Nouveaux motoréducteurs électriques et condenseur à haute rendement

Transmission Pompe indépendante. (Version P). Allonge la vie de la pompe et des rouages. Assure flexibilité avec hautes performances.



Choix CONDENSATION

Machine condensée à Eau. Le système de réfrigération est refroidi par le circuit d'eau en entrée et sortie, accessible à l'arrière de la machine.



Macchina condensée à Air. Grâce au capot derrière il est possible de optimiser l'espace d'installation et placer les machines l'une à côté de l'autre.




SÉCURITÉ




Design ergonomique. Augmente la prévention de la sécurité, avec angles plus arrondis et raccordés.



Teorema
Système de contrôle et diagnostique, monitoring à distance des fonctions de la machine. Permet le service d'assistance et fournit des informations sur l'utilisation en générant rapports. 



Technologie Blockchain (seulement pour modèles 241 SP). Grâce à un capteur innovant capable de lire la quantité de mélange dans le cuve avec extrême précision, la machine supporte la technologie Blockchain. Le système permet le développement d'un mode sûr de vente PAY PER USE. 

Blocage clavier
Pour plus de sécurité, le boutons de l'écran peuvent être bloqués pour éviter des erreurs accidentelles. 

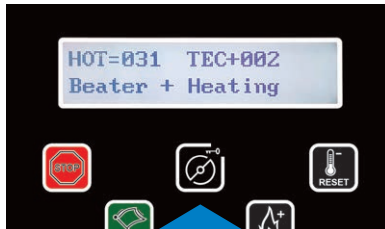
Black-out et interruption hydrique. Après une manque d'énergie électrique ou d'eau, si les paramètres température-temps garantissent que le mélange n'a pas subi d'altérations, la machine recommence le programme en cours. Au contraire, si la machine est autopasteurisante, un cycle de pasteurisation est automatiquement lancé, en avertissant l'utilisateur avec un message sur l'écran. Dans le cas de version pas autopasteurisant, la machine exige le nettoyage.



HYGIÈNE

Nettoyage facile, **hygiène garantie**

Définition heure mise en service. Grâce à l'électronique de la machine, il est possible de définir non seulement l'heure de départ de la pasteurisation / conservation pendant les heures de fermeture du local, mais aussi l'heure de mise en production de la machine.

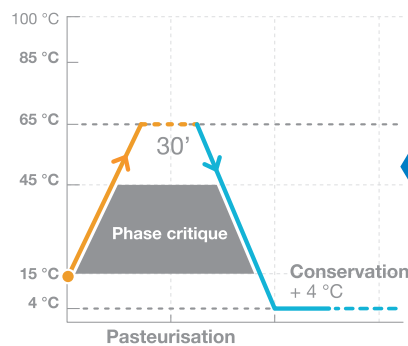


Bouton Nettoyage Multifonction.

Possibilité de activer ou désactiver singulièrement ou ensemble la pompe et l'agitateur selon les nécessités de nettoyage. Une des fonctions est le nettoyage chauffé. En activant en même temps l'agitateur et le chauffage de la surface du cylindre, les résidus de graisse fondent rapidement.

Kit Nettoyage

Robinet au-dessus de la cuve pour faciliter l'opération de nettoyage.



Avec le système automatique de **autopasteurisation** on peut choisir quand nettoyer la machine jusqu'à un intervalle maximum de 42 jours. Comme garantie supplémentaire de sécurité hygiénique, si l'opérateur n'effectue pas le nettoyage intégral à la fin des jours définis, la machine se bloque automatiquement.



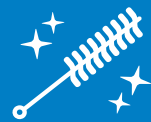
Arbre pompe amovible. Simplifie les procédures de nettoyage et assure hygiène et sécurité.

Carpi Care kit



Les kit sont personnalisés, conçus pour que votre machine reste toujours parfaitement hygiénique.

Carpi Clean kit



CARPIGIANI
services



Couvercle cuve en gomme.

Le couvercle peut être ouvert pour permettre le remplissage de la cuve sans le retirer de la cuve. Pour les modèles 193, il est aussi possible de ouvrir une cuve à la fois pour éviter que le mélange aille dans l'autre cuve pendant le remplissage.



CONFIGURE TA MACHINE

CONFIGURATION DE LA CUVE

CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION



Pompe



Gravité

Optionnel



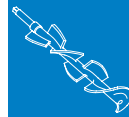
Kit Nettoyage

CONFIGURATION AGITATEUR / PORTILLON

CHOISISSEZ LE TYPE D'AGITATEUR

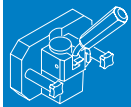


Agitateur 2E-RSI

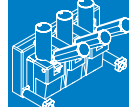


Agitateur en POM

CHOISISSEZ LE TYPE DE PORTILLON



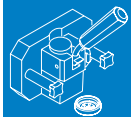
Portillon à un bras
(pour modèles 191 et 241 SP)



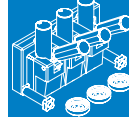
Portillon à trois bras
(seulement pour modèles 193)

Optionnel

Optionnel



Portillon à un bras Star
(pour modèles 191 et 241 SP)



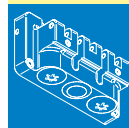
Portillon à trois bras Star
(seulement pour modèles 193)

Optionnel

Optionnel



Douilles sortie



Portillon Hivernal
(seulement pour modèles 193)

Optionnel

Optionnel



Fermeture Automatique

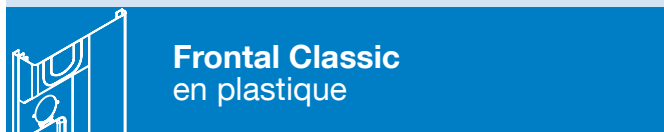


Kit Portions Individuelles

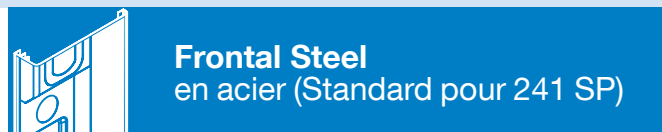
Légende : Optionnel SEULEMENT à l'achat Optionnel disponible aussi après l'achat

CONFIGURATION ESTHÉTIQUE

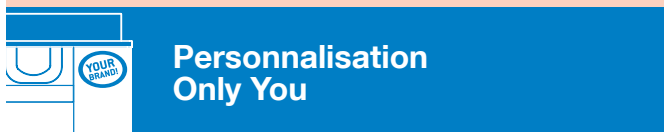
CHOISISSEZ LE TYPE DE FRONTAL



Optionnel

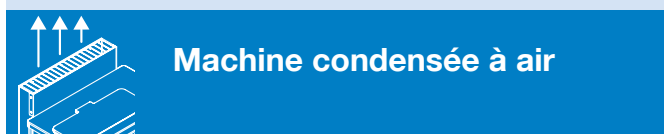


Optionnel

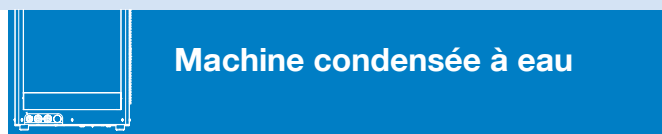


CONFIGURATION TECHNIQUE

CHOISISSEZ LE TYPE DE CONDENSATION



Optionnel

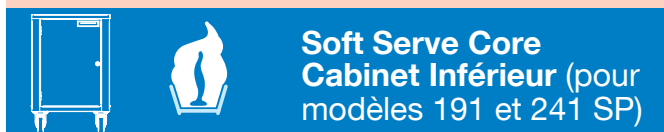


CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



CONFIGURATION ACCESSOIRES

Optionnel



Optionnel



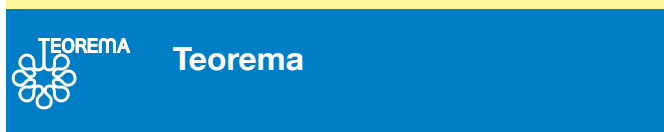
Optionnel



Optionnel



Optionnel



Légende : Optionnel SEULEMENT à l'achat Optionnel disponible aussi après l'achat

QUI NOUS SOMMES

Réseau d'Assistance. Carpigiani est proche du client avec un réseau d'assistance capillaire qui assure une large couverture du territoire dans tout le monde. Avec plus de 480 centres autorisés et 1.500 techniciens spécialisés. Le service Carpigiani assure des interventions rapide et professionnel.



CE QUE NOUS OFFRONS

Pièces de rechange originales. Les pièces de rechange originales Carpigiani, réalisées dans le respect des normes nationales et internationales en matière de sécurité alimentaire, assurent la durée des composants mêmes et allongent la vie de la machine. Ils sont les uniques capables de garantir efficacité et sécurité. Les pièces de rechange originales Carpigiani sont garantis 1 an.



Carpi Care kit

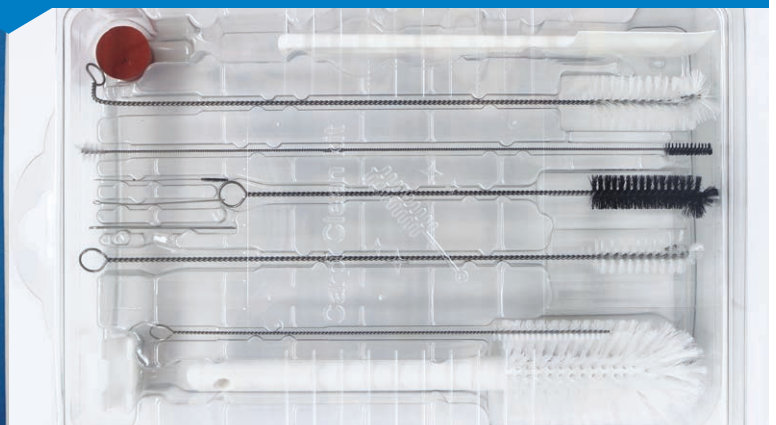
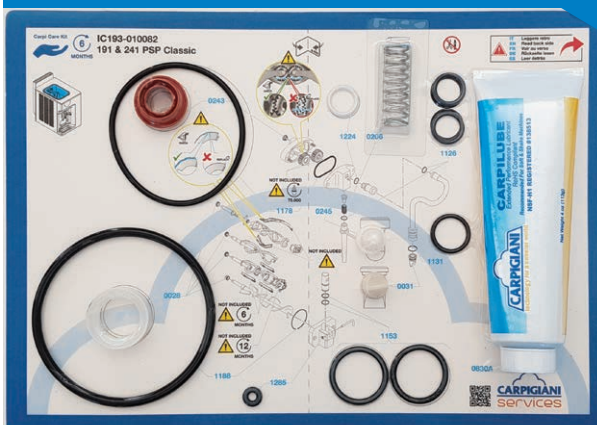


6

MONTHS

Demandez régulièrement à votre revendeur **Carpi Care kit** et **Carpi Clean kit**. Kit de garnitures et écouillons dédiés à chaque machine pour la maintenir toujours parfaite hygiéniquement.

Carpi Clean kit



CE QUE NOUS OFFRONS

Techniciens spécialisés. Les techniciens Carpigiani sont professionnels toujours informés grâce à un parcours de formation solide et constant qui garantit niveaux élevés de compétence pour toute intervention de contrôle, maintenance, nettoyage et réparation.



Maintenance Préventive. Grâce à contrôles périodiques, confiés à techniciens certifiés, la machine peut travailler toujours en conditions optimales en prévenant éventuels arrêtes.

Garantie Prolongée. Grâce à l'extension de garantie, il est possible d'opérer sur la machine en toute tranquillité : en cas de besoin, on peut compter sur l'intervention par les techniciens Carpigiani, capables de réparer de la machine avec pièces de rechange originales.



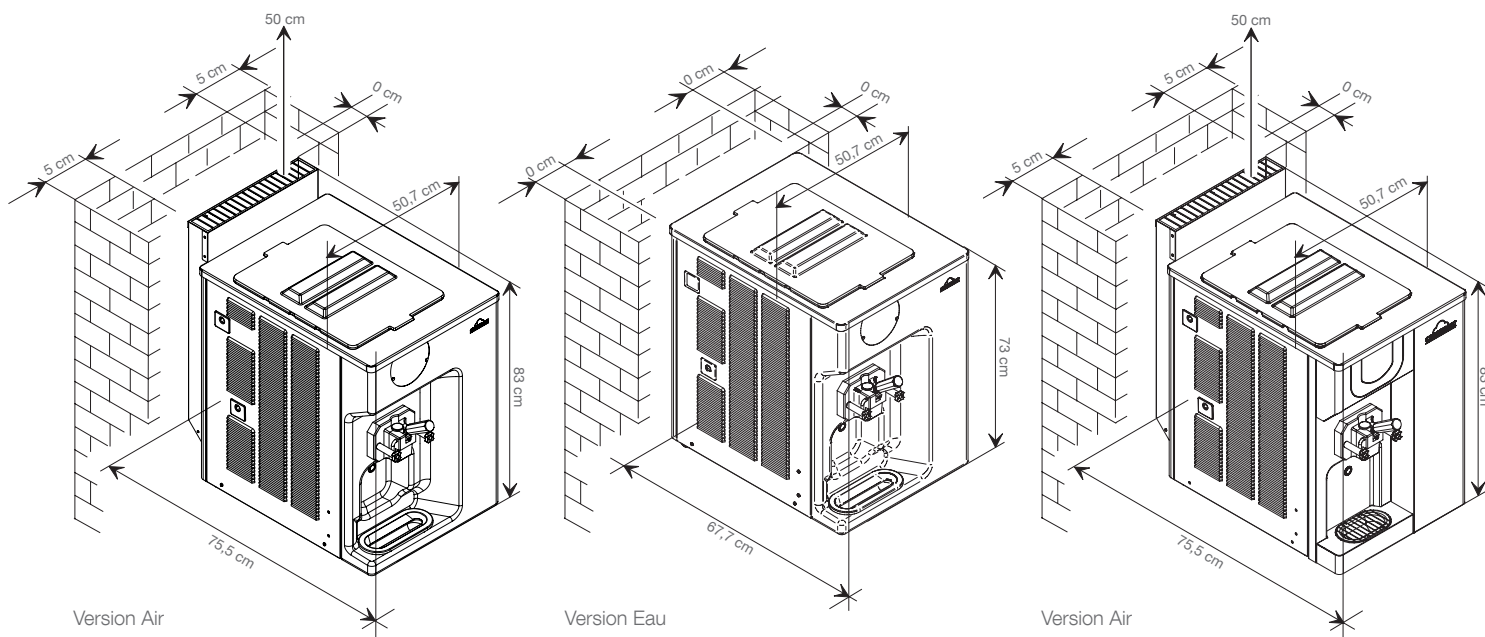
Nettoyage Programmé. Possibilité de confier le nettoyage périodique de la machine à techniciens experts.



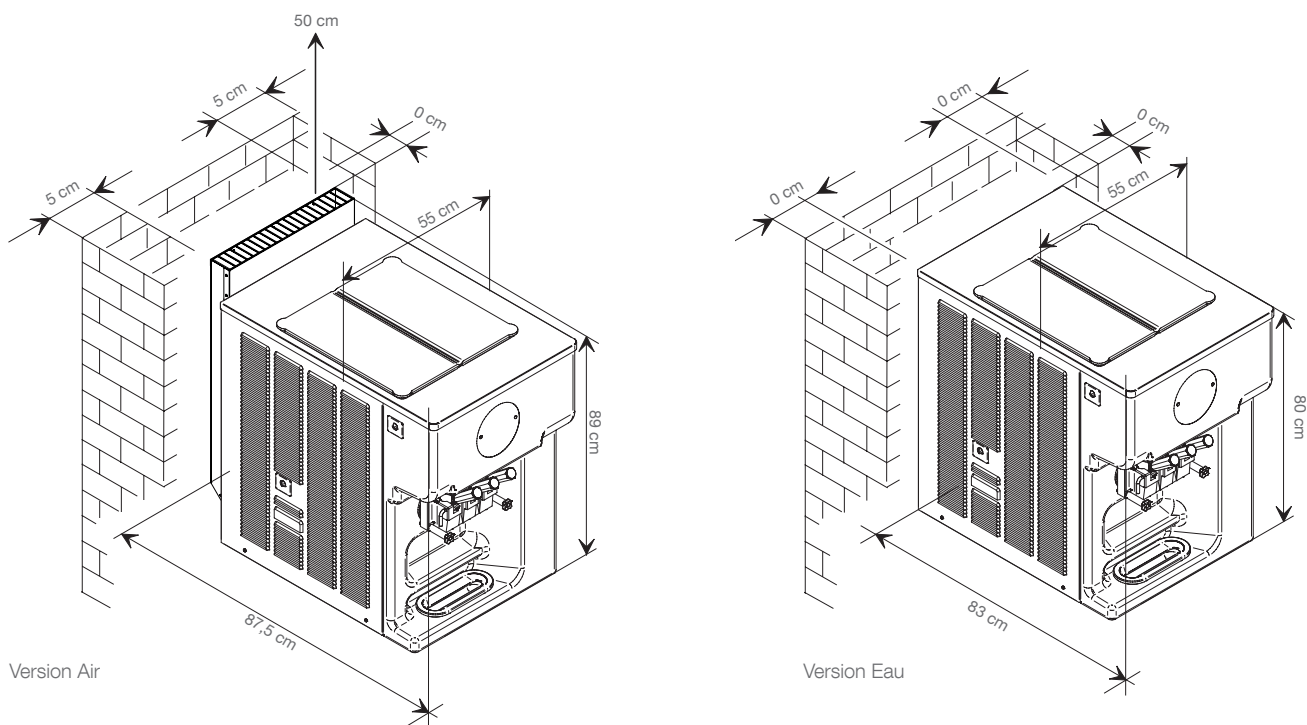
Teorema. Système de contrôle et diagnostic pour superviser à distance le fonctionnement de la machine. Le client peut accéder à la machine, par l'ordinateur, pour contrôler à distance l'opérativité. Teorema facilite aussi le service d'assistance : les techniciens Carpigiani peuvent accéder à les informations à distance sur les paramètres de configuration, comme si opéraient directement sur la machine.



données techniques - dimensions



191 CLASSIC et STEEL, 241 SP STEEL



193 CLASSIC et STEEL

191 - 241 SP - 193

Classic - Steel



	Parfums	Alimentation	Production horaire (75 gr portion)		Capacité cuves Lt	Capacité cylindres Lt	Puissance nominale kW	Fusible A	Alimentation électrique Volt Hz Ph	Condenseur	Gaz réfrigérant	Poids net Kg
			POM	2E-RSI								
191 Classic P	1	Pompe	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Air option Eau	R455A ou R454C	140
191 Classic G		Gravité	230*	-	18							130
191 Steel P	1	Pompe	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Air option Eau	R455A ou R454C	140
191 Steel G		Gravité	230*	-	18							130
241 SP Steel P	1	Pompe	340*	350*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Air option Eau	R455A ou R454C	140
241 SP Steel G		Gravité	300*	-	18							130
193 Classic P	2+1	Pompe	435*	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Air option Eau	R455A ou R454C	210
193 Classic G		Gravité	415*	-	18+18		4,5					190
193 Steel P	2+1	Pompe	435*	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Air option Eau	R455A ou R454C	210
193 Steel G		Gravité	415*	-	18+18		4,5					190

*la capacité de production peut varier en fonction du mix utilisé et de la température ambiante **autres voltages sur demande.

191, 241 SP et 193 sont produites par Carpigiani avec le Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence