

Magica E-PAY

Libre-service



241 Magica
E-PAY
counter top
SP P



241 Magica
E-PAY
SP P



241 Magica
E-PAY
Colore
SP P



CARPIGANI **SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING**

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



Machines libre-service de comptoir et a roulettes, mono-parfum avec **technologie sans contact** pour le paiement





PERFORMANCE ET QUALITÉ

Magica!

E-PAY Libre-service

La technologie qui permet d'octroyer en pressant un bouton de portions de glace d'une quantité préfixée.



Production de **Glaces Crémeuses**

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



Production de **Sorbets**

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



Production de **Frozen Yaourt**

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



Production de **Glace Panachée**

Grâce à l'installation de sirops pressurisé il est possible de panacher automatiquement la glace en sortie en créant des lignes homogènes de sirop seulement sur les crêtes, ayant aussi trois différentes proposées.



PERFORMANCE ET QUALITÉ



1) choix de la glace

Uniquement pour la version Magica E-PAY Colore
possibilité de choisir entre 3 options : glace mono-parfum et deux glaces avec sirop sur les crêtes



2) choix de la portion : petite ou grande



3) effectuer le paiement par l'intermédiaire du dispositif sans contact



4) une fois la confirmation du paiement reçue, placer le pot et appuyer sur « OK ».

La glace est prête !



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.

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 pompe, il est possible d'obtenir un overrun entre 40 et 80%. Il est possible aussi réguler l'overrun avec le cuve plein.

AGITATEUR



Agitateur Haute Efficacité 2E-RSI. Structure en acier inox avec raclettes en plastique et axe amovible pour une glace légère et crémeuse.



Cylindre à expansion directe 1,75 L. Optimise le processus réfrigérant, en accélérant les temps de turbinage et en éliminant les gaspillages d'énergie. Grâce à la nouvelle position du trou d'alimentation, l'opération de précharge est simple et sûre.



ERGONOMIE

De nouvelles solutions pour un maximum de **confort d'utilisation**



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



Portions
Possibilité de définir deux tailles différentes : petite portion et grande portion, ce qui permet également de diversifier les prix.



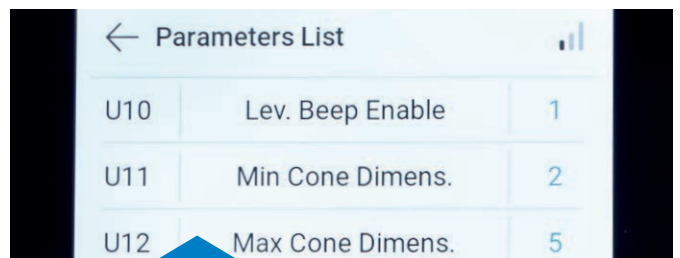
Afficheur tactile de 10"

Il guide le client pas à pas dans la distribution de sa glace. Il permet de personnaliser la couleur d'arrière-plan, le nom du produit, le choix entre cornet et pot, de fixer le prix en fonction de la portion sélectionnée et bien d'autres choses encore.



Technologie sans contact

Elle rend la machine entièrement en libre-service pour permettre la distribution de portions uniquement après **paiement sans contact** par carte de crédit, smartwatch ou portefeuille numérique.



Paramètres à choix rapide pour effectuer de petites variations dans la taille de la glace à distribuer.



ERGONOMIE



QR CODE



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.



Boîte pour gouttes en direction de l'octroi pour éviter la chute de glace en cas de production ou nettoyage.

Bras porte coupe, totalement démontable pour un nettoyage complet grâce à la fixation "à baïonnette".



Porte coupe standard démontable à la base de 62 mm. Comme Optionnel forme et dimension, ils peuvent être personnalisés après un étude de faisabilité.

Système pressurisé (seulement pour modèles Magica E-PAY Colore) pour l'octroi des sirops, la machine alimente dans la partie inférieure deux conteneurs pour sirops spécifiques au parfum désiré. En dotation le troisième conteneur pour les opérations de nettoyage quotidien des lignes de sirop.





ECONOMIES

Nouveaux motoréducteurs électriques et condenseur à haute rendement

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.



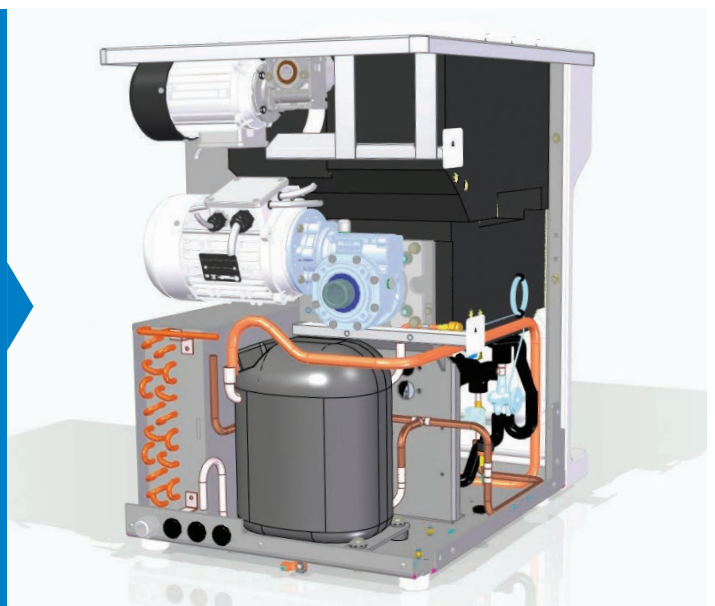
Macchina condensée à Air

Grâce au capot derrière il est possible de optimiser l'espace d'installation et d'accompagner les machines.



Transmission Pompe indépendante

Allonge la vie de la pompe et des rouages. Assure flexibilité avec hautes performances.



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



SÉCURITÉ

Plus de **sécurité** et un **contrôle renforcé** pendant la production



Design ergonomique

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



Avertisseur lumineux à colonne pour aviser l'opérateur à distance si la machine a des alarmes ou si le mélange est en train de terminer.

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.



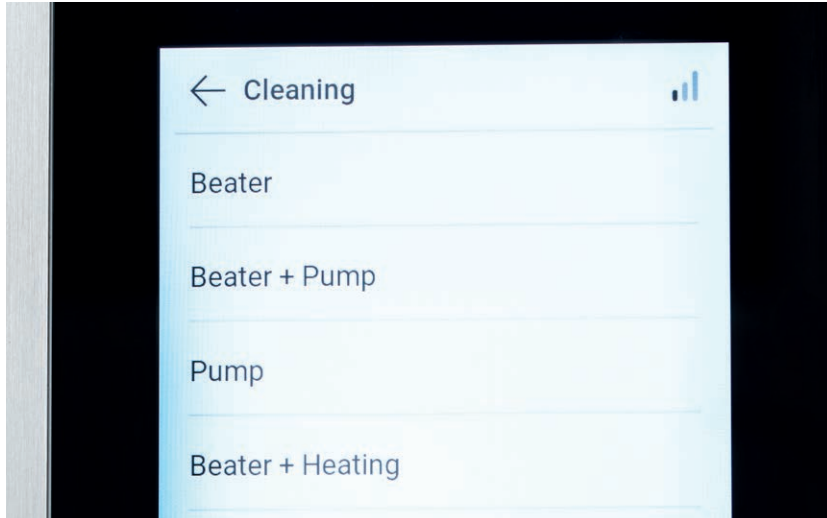
Teorema. Système de contrôle et diagnostic, monitoring à distance des fonctions de la machine. Permet le service d'assistance et fournit des informations sur l'utilisation en générant rapports.





HYGIÈNE

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.



Menu : 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.



Octroi protégé. Une fois que le coupe est proche du portillon d'octroi de la glace, l'extraction a lieu toujours dans une zone protégée grâce au plexiglas de protection modélé. Pour un nettoyage complet il est possible d'enlever la protection.



Kit Wash

Robinet au-dessus du bassin pour faciliter l'opération de nettoyage.



Carpi Care kit



Kits personnalisés, conçus pour que votre machine reste toujours parfaitement hygiénique.

CARPIGIANI
services

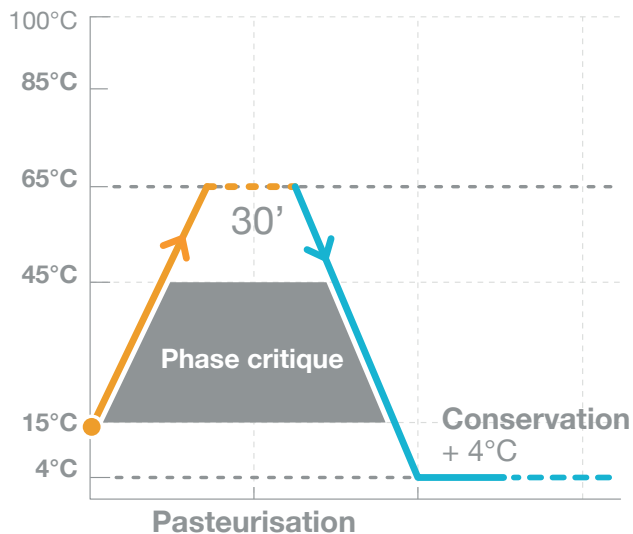
Carpi Clean kit





HYGIÈNE

Nettoyage facile,
hygiène garantie



Standard. 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.

Couvercle en cuve en matériel plastique avec fermeture à clé pour éviter des ouvertures accidentelles par le public, au fin de préserver la sécurité hygiénique de la machine.



CONFIGURE TA MACHINE

CONFIGURATION DE VENTE

CHOIX DU TYPE DE VERSION



Version Standard



Version Couleur
(seulement pour modèles
241 Magica E-PAY Colore)

CHOIX TYPE ET DIMENSION



Coupe



Cône

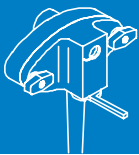
CHOIX QUANTITÉ PORTION



portion réglable
de 65 g à 120 g

CONFIGURATION DU CUVE

TYPE D'ALIMENTATION



Pompe

Optionnel



Kit Wash

CONFIGURATION AGITATEUR / PORTILLON

TYPE D'AGITATEUR

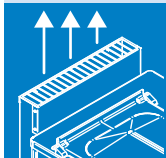


Agitateur 2E-RSI

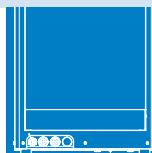
CONFIGURE TA MACHINE

CONFIGURATION TECHNIQUE

TYPE DE CONDENSATION



Machine condensée à air



Machine condensér à eau

CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



**Alimentation électrique
Monophasé / Triphasé**

CONFIGURATION ACCESSOIRES

Optionnel



TEOREMA

Teorema

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 500 centres autorisés et 1.500 techniciens spécialisés. Le service Carpigiani assure des interventions rapide et professional.



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.



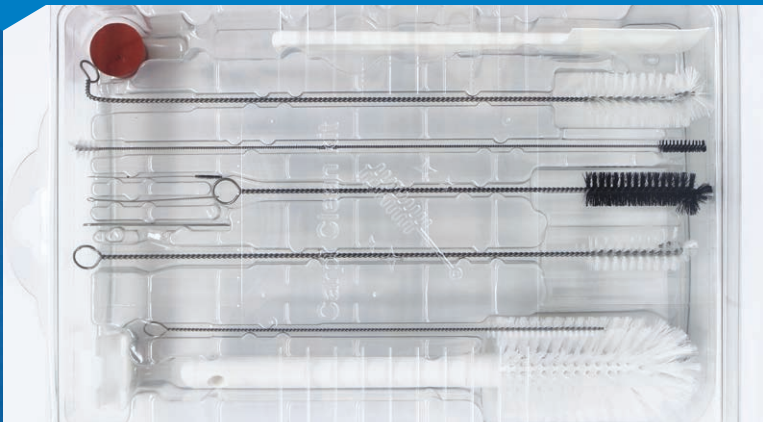
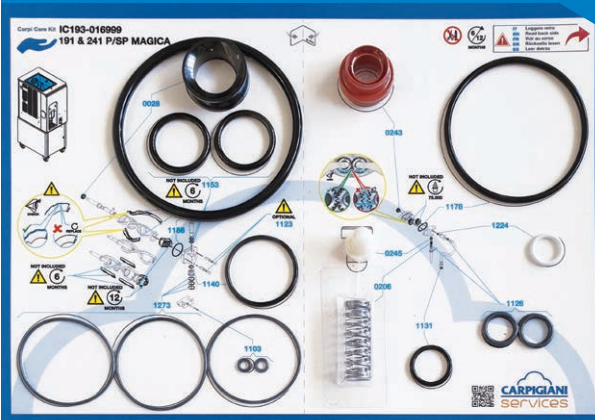
Carpi Care kit



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.



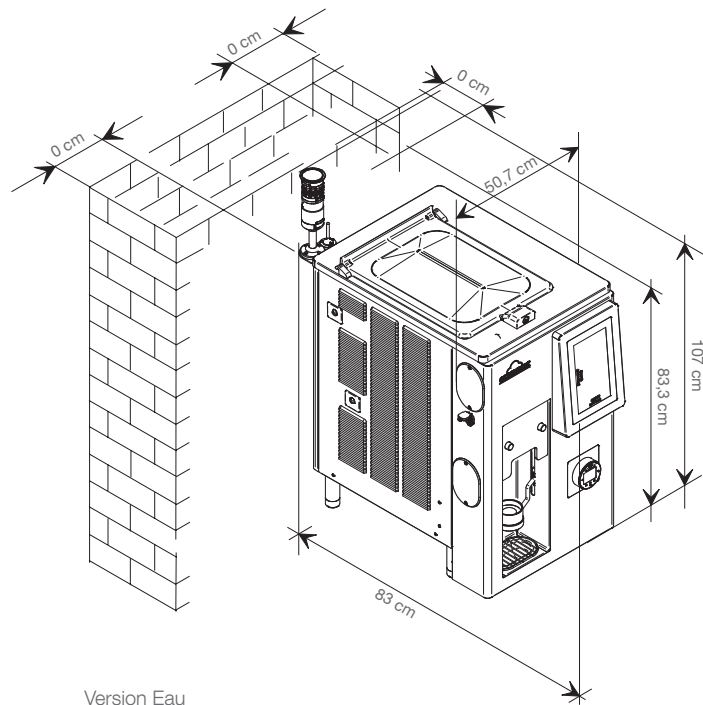
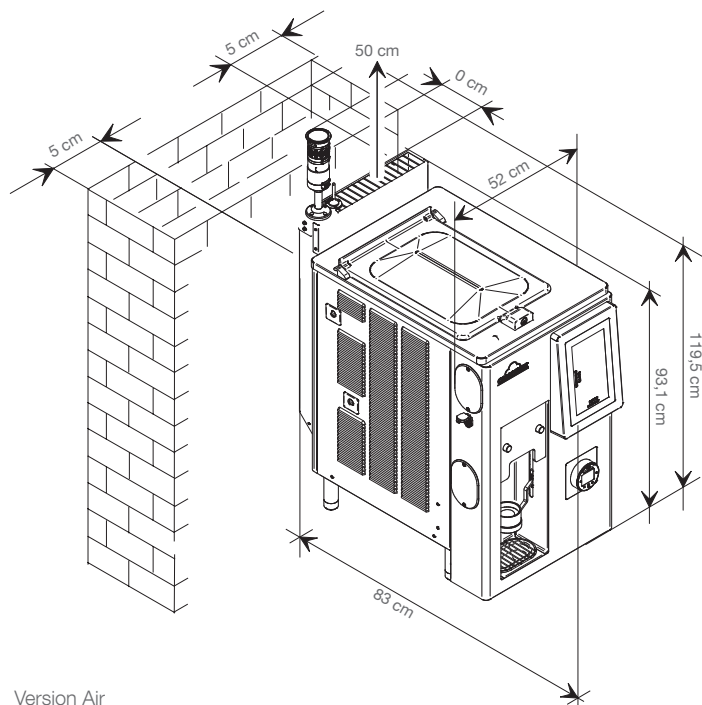
Nettoyage Programmé. Possibilité de confier le nettoyage périodique de la machine à techniciens experts.



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 : le techniciens Carpigiani peuvent accéder à les informations de configuration, comme si opéraient directement sur la machine.

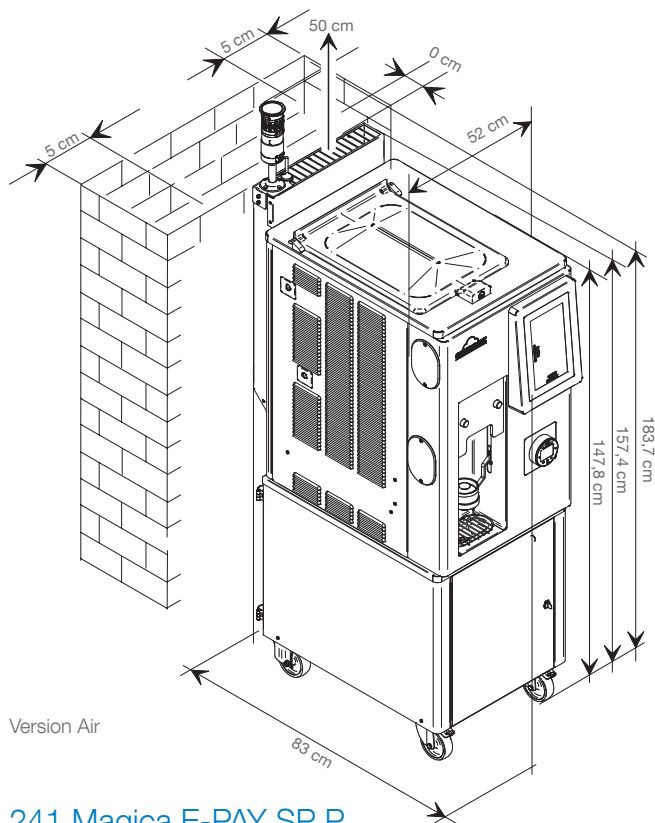


données techniques - dimensions

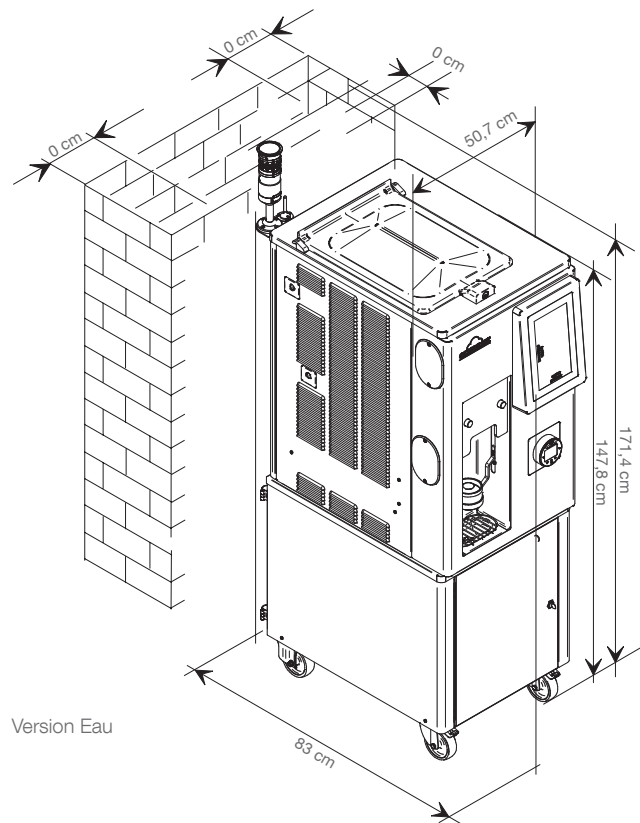


241 Magica E-PAY counter top SP P

données techniques - dimensions

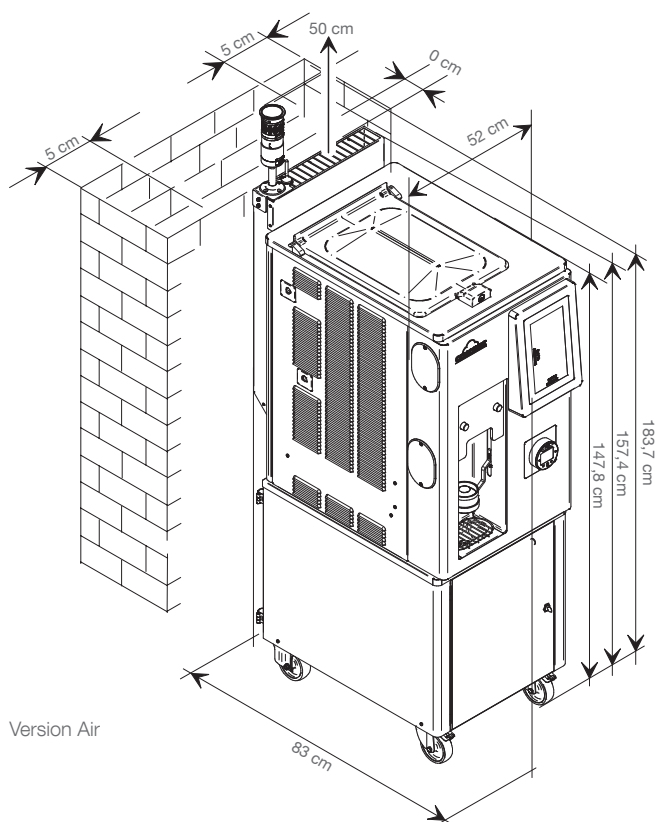


Version Air

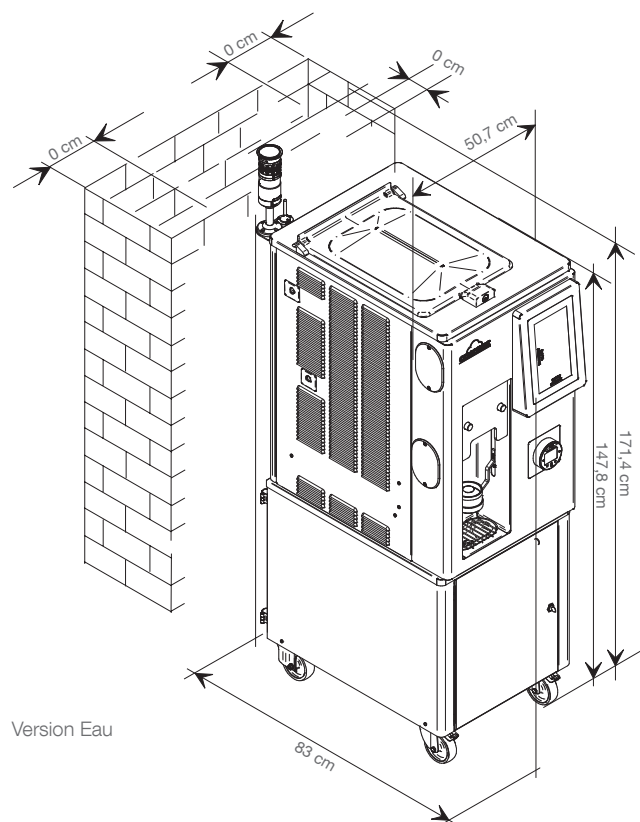


Version Eau

241 Magica E-PAY SP P



Version Air




Version Eau

241 Magica E-PAY Colore SP P

Magica E-PAY

Libre-service



	Parfums	Alimentation	Production horaire (75gr portion)	Capacité cuves Lt	Capacité cylindres Lt	Puissance nominale kW	Fusible A	Alimentation électrique Volt Hz Ph	Type de refroidissement	Gaz réfrigérant	Poids net kg
 241 Magica E-PAY counter top SP P	1	Pompe	320*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Air option Eau	R455A ou R454C	146
241 Magica E-PAY SP P	1	Pompe	320*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Air option Eau	R455A ou R454C	223
241 Magica E-PAY Colore SP P	1+2 panachés	Pompe	320*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Air option Eau	R455A ou R454C	235

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

Les Magica E-PAY Libre-service 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