



Machines à crème chantilly  
et pas seulement...



Machines à  
crème chantilly





De la crème  
chantilly et pas  
seulement...



La crème chantilly, délicieux produit obtenu du mélange de crème fraîche et d'air, peut se déguster de différentes manières: comme garniture, pour farcir des coupes ou des brioches, ou comme décoration de superbes spécialités pâtisseries.

Grace aux différentes possibilités offertes par les machines Carpigiani on peut augmenter la gamme des propositions pour réaliser des recettes créatives et innovantes. Il sera possible de produire rapidement et simplement des **gateaux glacés** et des **mousses sucrées et salées** de première classe en liant harmonieusement les parfums les plus divers.





OPTIONNEL SUR TOUS LES MODÈLES  
**Kit tubes** de dimensions et formes diverses, en acier inox et plastique, type sac à poche. La décoration n'a jamais été si facile.



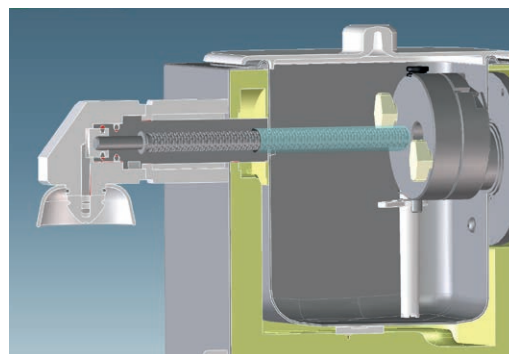
OPTIONNEL POUR JETWIP/G  
**Commande à pédale** pour permettre à l'opérateur d'avoir les mains libres pendant l'utilisation de la machine à chantilly.



## > Performance et Qualité

Le **tessurisateur breveté Carpigiani** accroît les collisions des globules de matière grasse pour obtenir, avec l'ajout d'air grâce à la pompe, un parfait foisonnement de la crème et d'autres produits.

Grâce à la **pompe** à réglage variable du mélange crème-air on obtient le foisonnement de tout type de crème fraîche ou végétale.

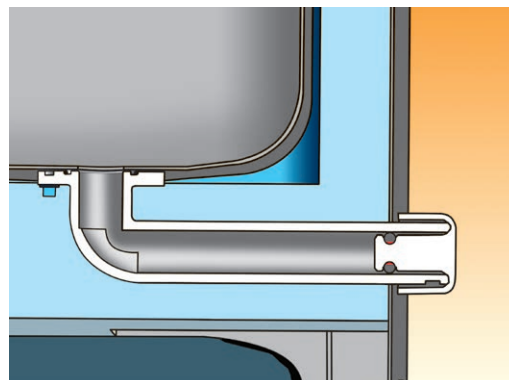


## > Ergonomie

**Vidange** directement connectée avec l'extérieur pour vider facilement les machines pendant les opérations de nettoyage.

**Pompe** de grande puissance, facilement démontable, sans outils, pour un nettoyage très rapide.

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.



## > Hygiène

Le **robinet d'extraction** réfrigéré jusqu'au point de sortie de la crème en matériau spécifique pour empêcher la formation de condensation garantit une hygiène maximale en production et conservation.

**Ramasse-gouttes** utilisable également comme protection hygiénique du robinet pendant les poses de travail.





**Miniwip/G**

Parfaitement adaptée aux glaciers, aux pâtisseries et à la restauration. Commande pour extraction variable et constant.



**Jetwip/G**

Machine électronique de haute prestation pour le laboratoire. Commande pour extraction variable, constant et temporisée pour le contrôle des portions. Commande à pédale optionnelle.



**Carpigiani Care kit - Carpigiani Clean kit :** demande-les à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.

**Caractéristiques techniques**

	Pompe	Production horaire*		Capacité cuve litres	Puissance nominale kW	Fusible A	Alimentation électrique			Dimensions cm À la base					Poids net kg
		kg	litres**				Volt	Hz	Ph	A	B	C	D	E	
<b>Miniwip/G</b>	Engrenages	50	150	2	0,9	10	220-240	50/60	1	45	37	53	52	22	28
<b>Jetwip/G</b>	Engrenages	80	240	6	0,5	10	220-230	50/60	1	51	46	62	61	31	53

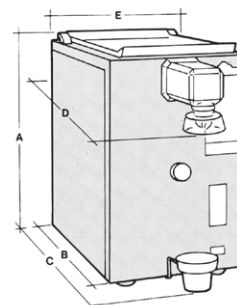
\* La production horaire peut varier en fonction du type de crème utilisée

\*\* En calculant un foisonnement moyen de la crème de 200%

Les machines à crème chantilly sont produites par Carpigiani avec un Système de 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