

161 T G SP - 243 T SP



CARPIGIANI **SOFT SERVE CONSULTING**

Les experts de **CARPIGIANI SOFT SERVE CONSULTING** transforment votre idée en un business de succès!



Fondamentaux
et Uniques





PERFORMANCE ET QUALITÉ

Il est possible de produire glaces, sorbets et frozen yaourt. Grâce aux cylindres indépendants, pour les 243 T SP il est possible de turbiner dans le même moment 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 les glaces à base de lait, d'un délicat fiordilatte à un fort chocolat.



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 pour les sorbets de fruits, de plus riches en fibres jusqu'au classique sorbet au citron.



Production de **Frozen Yaourt**

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 frozen yaourt ou une délicate glace au yaourt.



Production de **Glaces avec une forme personnalisée**

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



> PERFORMANCE ET QUALITÉ



Portillon Star. Portillon spécifique qui permet l'utilisation des douilles du kit portions individuelles et des nouvelles douilles sortie.

Optionnel kit portions individuelles.

Kit de douilles adaptés à remplir verres, cannoli et produire portions individuelles.

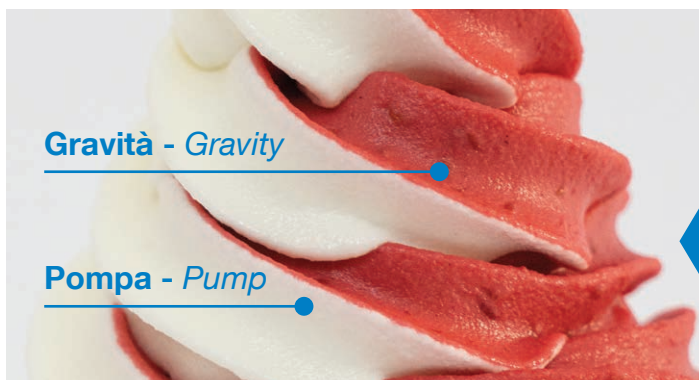


Optionnel douilles sortie pour créer le style de la glace en choisissant et en personnalisant la forme.



Optionnel Blender (seulement pour 243 T SP).

Blender Intégré avec cuillère non réutilisable pour mélanger grains et garnitures pour la glace.



Optionnel kit Pompe / Gravité (pour modèles 243 T P SP) permet le fonctionnement simultané d'un cylindre avec alimentation à pompe et un avec alimentation à gravité ; pour gérer dans le même temps des mélanges traditionnels et des mélanges riches en fibres et / ou graines.

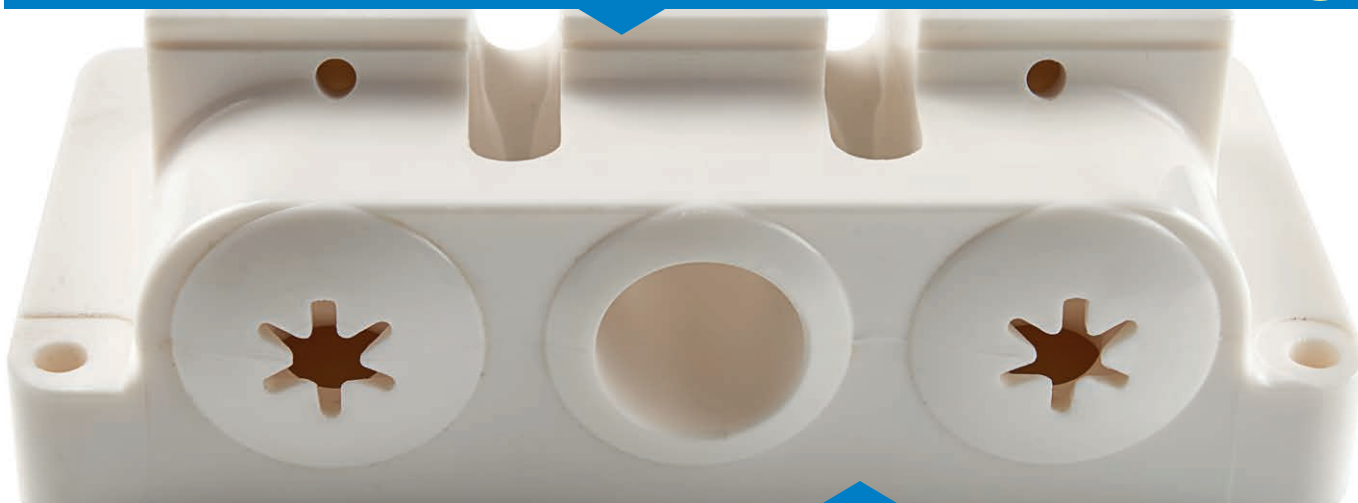




> PERFORMANCE ET QUALITÉ

Optionnel Portillon Hivernal (pour modèles 243 T SP)

Portillon spécifique qui permet l'utilisation de deux cylindres séparés en inhibant la partie centrale. Une autres flexibilité à utiliser, en phase de nettoyage et de production.



Machine versatile* (pour modèles 243 T SP) grâce à trois différents fonctions il est possible de choisir le côté où on veut opérer. Seulement le côté gauche ou seulement le côté droit dans le périodes de baisse saison, tous les deux pour productivité plus grande.

*utiliser avec l'optionnel portillon hivernal.

Hard-O-Tronic®. Le système de contrôle électronique qui permet de changer la consistance de la glace selon le type de produit, de manière simplet et rapide.



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



PERFORMANCE ET QUALITÉ

Choix **ALIMENTATION**

Gravité - Version G. Les différents diamètres des trous sur l'aiguille d'alimentation mesurent naturellement le mélange avec l'air ; pour une glace sèche et compacte avec un overrun jusqu'à 40%. Le curseur de réglage de l'aiguille permet, grâce aux trous sur la partie inférieure et supérieure de l'aiguille, le réglage de l'overrun aussi avec cuve pleine.



Pompe - Version P (pour modèles 243 T SP). 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 de régler l'overrun aussi avec cuve pleine.



AGITATEUR

Agitateur haute efficacité en POM amovible
Raclettes en plastique et axe interchangeable pour une glace légère et crémeuse.



Cylindre à expansion directe

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

De nouvelles solutions
pour un maximum de
confort d'utilisation



Agitateur en cuve avec vitesse réglable

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



Vitesse débit réglable

Flux de distribution modifiable pour répondre à tous les besoins de volume et vitesse.



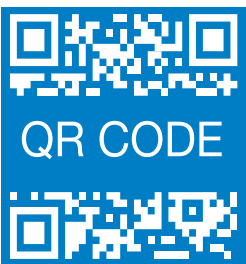
Self Closing

Système automatique de fermeture des manettes facile à assembler et désassembler. Les robinets ont un système de fermeture automatique pour interrompre le flux de la glace en distribution en éliminant tout gaspillage.



> ERGONOMIE

Nouvelles solutions
pour votre style



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.

Vitesse modulaire programmable

Grâce à la nouvelle gestion du moteur ventilateur il est possible de choisir entre 3 différents onfigurations : "Max Production", qui privilégie la production horaire de la machine, "Silent" qui permet en automatique de travailler à faible bruit et "Manual", où on peut définir le vitesses fixes de fonctionnement.



> ECONOMIES

Nouveaux motoréducteurs
électriques et condenseur
à haute rendement

Choix **CONDENSATION**

Machine condensée à air

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

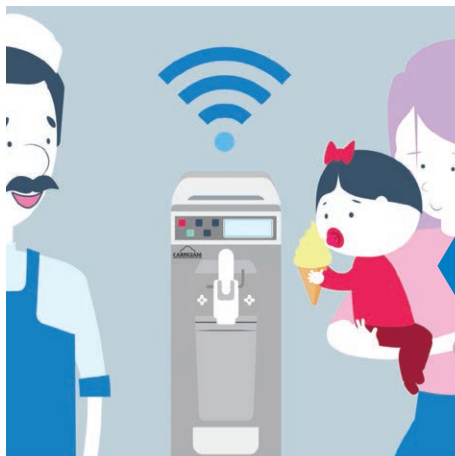
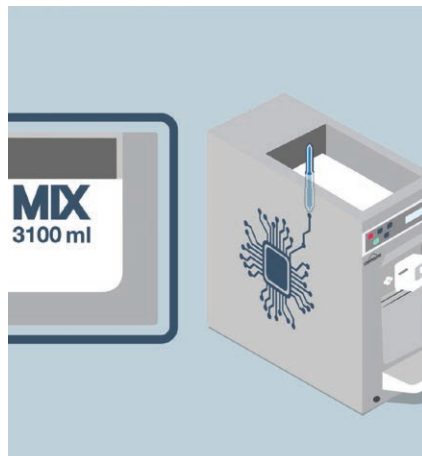


Légende : Optionnel SEULEMENT à l'achat Optionnel disponible aussi après l'achat



> SÉCURITÉ

Plus de sécurité et un contrôle renforcé pendant la production



Technologie Blockchain (seulement pour 161 T 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.



Design ergonomique

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

Panne de courant et interruption hydrique

Après une panne de courant ou une interruption hydrique, si les paramètres température-temps garantissent que le mélange n'a pas subi aucune altération, la machine recommence le programme en cours. Autrement, si la machine est autopasteurisante, le cycle de pasteurisation est lancé automatiquement, en avisant l'opérateur avec un message sur l'écran. Dans le cas de version non autopasteurisant, la machine exige le nettoyage.



Optionnel Teorema

Système de contrôle et diagnose, surveillance à distance des fonctions de la machine. Il facilite le service d'assistance et fournit des informations sur l'utilisation en générant rapport.



Blocage clavier

Pour plus de sécurité, les boutons de l'écran peuvent être bloqués pour éviter des erreurs accidentels.



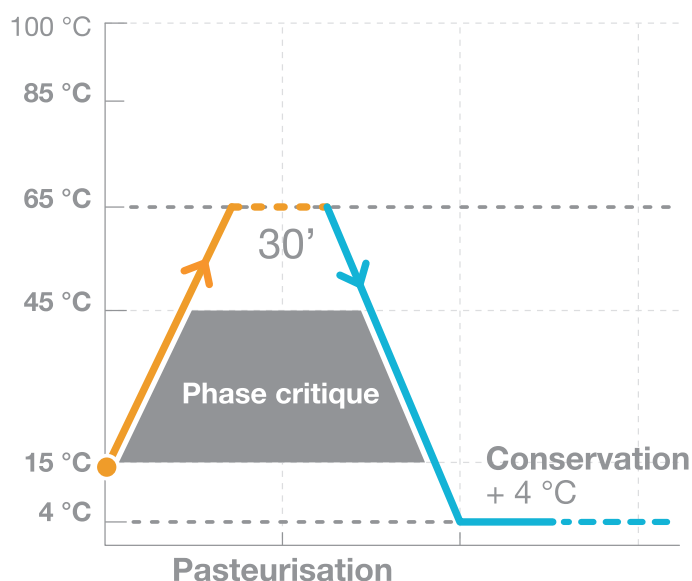


> **HYGIÈNE** Nettoyage facile, **hygiène** garantie

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



Bouton Nettoyage Multifonction. Possibilité d'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 au même temps l'agitateur et le chauffage de la surface du cylindre, les résidus de graisse de la production se dissolvent très vite.



Standard. Avec le système automatique de **autopasteurisation** on peut choisir quand nettoyer la machine jusqu'à un intervalle de maximum 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.

Axe pompe amovible (seulement pour 243 T P SP)

Il facilite les procédures de nettoyage et garantit la meilleure hygiène et fiabilité.



Carpi Care kit



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

CARPIGIANI
services

Carpi Clean kit

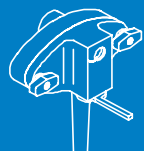


Légende : Optionnel SEULEMENT à l'achat Optionnel disponible aussi après l'achat

CONFIGURE TA MACHINE

CONFIGURATION DU CUVE

CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION



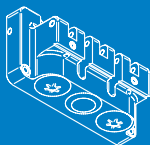
Pompe (seulement pour 243 T SP)



Gravité

CONFIGURATION AGITATEUR / PORTILLON

Optionnel. Disponible pour modèles 243 T SP



Portillon Hivernal

Optionnel



Douilles sortie

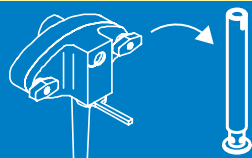
Optionnel



Kit Portions Individuelles

CONFIGURATION ACCESSOIRES

Optionnel. Disponible pour modèles 243 T P SP



**Kit
Pompe / Gravité**

Optionnel



Teorema

Optionnel



Blender (seulement pour 243 T SP)

Optionnel



Technologie Blockchain
(seulement pour 161 T SP)

KI NOS 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 NOS OFFRONS

Pièces de rechange originales. Les pièces de rechange originales Carpigiani, réalisées dans le respect de la législation nationale et internationale en matière de sécurité alimentaire, assurent la durée des composants et allongent la vie de la machine. Ils sont les uniques qui assurent efficacité et sécurité. Les pièces de rechange originales Carpigiani sont garantis un 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 actualisés grâce à un parcours de formation solide et constant, qui assure niveaux de compétence pour toute intervention de contrôle, maintenance, nettoyage et réparation.



Maintenance Préventive. Grâce à contrôles périodiques, confiés à techniciens certifiés, la machine peut opérer toujours en conditions optimales en prévenant possibles stops.

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.



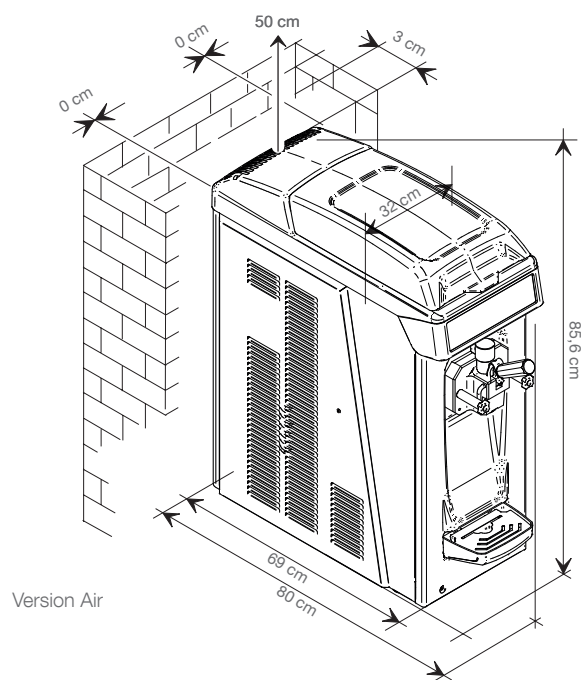
Nettoyage Programmé. Possibilité de attribuer le nettoyage périodique de la machine à techniciens experts.



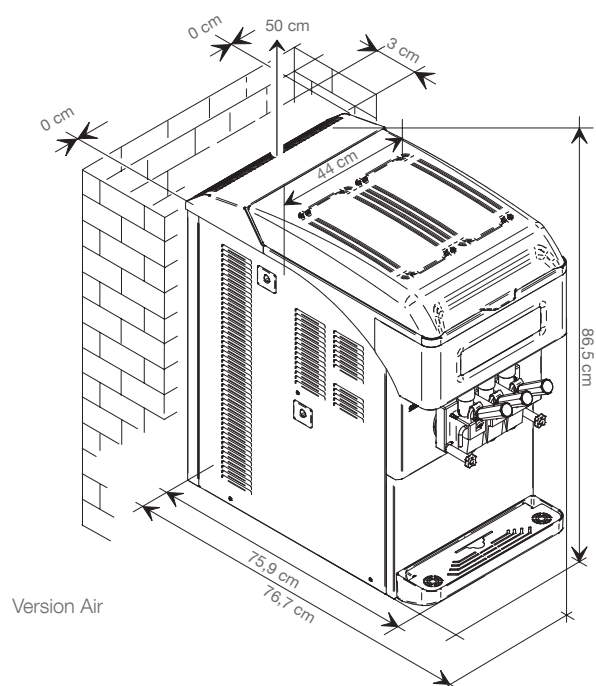
Teorema. Système de contrôle et diagnose pour surveillance à distance du fonctionnement de la machine. Le client peut accéder à la machine, par l'ordinateur, pour contrôler à distance l'opérativité. Teorema facilite, aussi, le service d'assistance : les techniciens Carpigiani peuvent accéder à des informations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



données techniques - dimensions



161 T G SP



243 T SP

161 T G SP - 243 T SP



	Parfums	Alimentation	Production horaire (75 gr portion)	Capacité cuve Lt	Capacité cylindres Lt	Puissance nominale kW	Fusible A	Alimentation électrique Volt Hz Ph	Condenseur	Gaz réfrigérant	Poids net Kg
	1	Gravité	200*	5	1,35	2,3	16	230/50/1**	Air	R452***	95
161 T G SP	2+1	Pompe	320*	5+5	1,35	3,0	20	230/50/1**	Air	R452***	170
243 T P SP		Gravité	268*	8+8							160
243 T G SP											

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

***des solutions alternatives sont disponibles.

T SP 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.

CARPIGIANI
carpigiani.com



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence