

161 K SP  
191 K SP  
K Shake SP



---

# CARPIGIANI **SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING**

---

Les experts de **CARPIGIANI 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 milkshakes, parfums neutres ou aromatisés.



### Production de Shakes crémeux

Grâce au Système H-O-T et au type d'alimentation (gravité ou pompe) il est possible de définir la consistance désirée pour des shakes plus crémeux ou des shakes avec cristaux de glace plus marqués.



## PERFORMANCE ET QUALITÉ

**Mise à régime**, grâce à la technologie Carpigiani, pendant cette phase, le software module le froid à l'intérieur du cylindre pour obtenir la structure typiquement compacte du shake, crémeuse et avec la présence de cristaux de glace.

### Hard-O-Tronic®

Le système de contrôle électronique qui permet de changer la consistance du shake en fonction du type de produit, de manière simple et facile.



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



## PERFORMANCE ET QUALITÉ

### Choix ALIMENTATION

**Pompe - Version P (pour modèles 191 K et K Shake).** Pompe en acier pressurisée avec rouages en polymère thermoplastique avancé ; pour un shake crémeux et compact. Grâce aux trous du régulateur de pompe, il est possible de modifier les caractéristiques du shake.



**Gravité - Version G (pour modèles 161 K et 191 K).** Les différents diamètres des trous sur l'aiguille d'alimentation mesurent naturellement le mélange avec l'air ; pour un shake crémeux et compact.

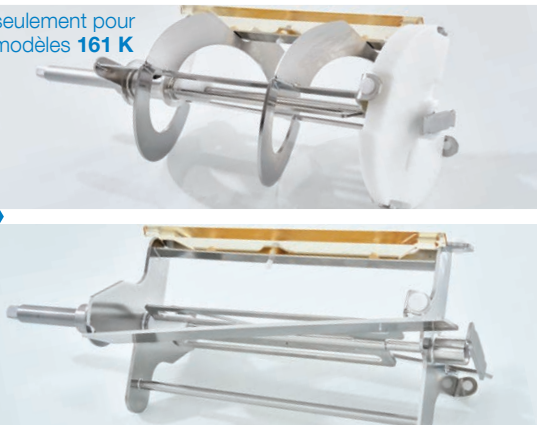


### AGITATEUR

**Agitateur Hélicoïdal Haute Efficacité (seulement pour modèles 161 K)** pour obtenir le maximum de performances sur l'extraction du produit. L'agitateur est en métal, l'ailette et le terminal en matière plastique sont interchangeables, pour un shake dense avec des cristaux de glace modulables.

**Agitateur Haute Efficacité** dédié pour le produit shake, corps en métal et ailette en matière plastique interchangeable, pour un shake dense et avec cristaux de glace modulables.

seulement pour modèles 161 K



### Cylindre à expansion directe 7 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 pré-charge est simple et sûre. Les dimensions de ce cylindre, plus grand que les cylindres des machines soft, sont fonctionnelles à la capacité productive élevée.





## 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.



**Vitesse débit réglable (pour modèles 161 K et 191 K).** Flux d'octroi modifiable pour répondre à tous les besoins de volume et rapidité.



### Mixer Shake

Mixer Intégré pour mélanger garnitures et inclusions pour le shake.



**Fermeture Octori Automatique (seulement pour modèles K Shake).** Cette machine est équipée d'un contrôle des portions. Le système fournit la portion correcte requête, indépendamment des dimensions du verre.



### Système Dry Filling (seulement pour modèles K Shake)

Système automatique de remplissage de l'eau dans les cuve, pour mélanger les poudres directement en cuve, en épargnant temps et en réduisant la possibilité d'erreurs de dosage.





## ERGONOMIE

**Only You (seulement pour modèles 191 K)** pour personnaliser le panneau frontal de la machine en choisissant entre les couleurs de notre palette présents dans le catalogue dédié.

**Total Only You (seulement pour modèles 191 K)**. 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 (seulement pour modèles 191 K)** 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.



**Système de distribution automatique des sirops (seulement pour modèles K Shake)**. Grâce aux pompes péristaltiques et aux conteneurs spécifiques fournis, il est possible de gérer 4 sirops différents simultanément de manière simple et rapide.

Au moment de distribuer le produit l'opérateur peut donc choisir entre 5 options de shake : neutre, ou panaché avec un des 4 sirops.

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.



## 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.



**Machine condensée à Air.** Grâce au cheminée derrière (**161 K et 191 K**) et inférieur (**K Shake**) il est possible de optimiser l'espace d'installation et de combiner les machines.



**Transmission Pompe indépendante (pour modèles 191 K P et K Shake P).** 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

### 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.

### Sonde niveau du verre (seulement pour modèles K Shake)

l'octroi automatique a lieu en sécurité parce que la sonde constate la quantité du produit à octroyer sur le type de verre.



### Carter de protection de l'actionneur (seulement pour modèles K Shake)

dédié à la production automatique. Il prévient les interférences par l'opérateur.



### 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.



### Blocage clavier

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





## HYGIÈNE

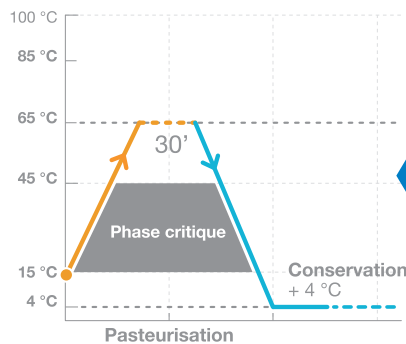
Nettoyage facile,  
hygiène garantie

**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.

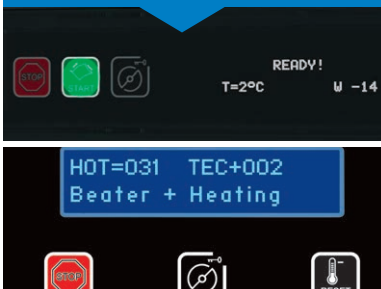
Possibilité de activer ou désactiver singulièrement ou ensemble la pompe et l'agitateur selon les nécessités de nettoyage. Une des fonctions est le nettoyage chauffé. En activant en même temps l'agitateur et le chauffage de la surface du cylindre, les résidus de graisse fondent rapidement.

**Kit Wash (pour modèles 191 K et K Shake).** Robinet au-dessus du bassin pour faciliter l'opération de nettoyage.



**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 (pour modèles 191 K et K Shake P).** Simplifie les procédures de nettoyage et assure hygiène et sécurité.



### Carpi Care kit



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

### Carpi Clean kit



CARPIGIANI  
services



**Couvercle de cuve en plastique ergonomique (seulement pour modèles 161 K),** pour faciliter l'utilisation quotidienne des opérations de remplissage.

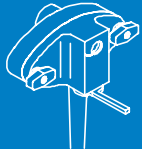
**Couvercle cuve en gomme (seulement pour modèles 191 K).** Le couvercle peut être ouvert pour permettre le remplissage du cuve sans le retirer du cuve.

**Couvercle Ergonomique (seulement pour modèles K Shake).** Couvercle cuve transparent ergonomique pour une facile inspection du cuve.

# CONFIGURE TA MACHINE

## CONFIGURATION DU CUVE

### CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION



**Pompe**  
(pour modèles 191 K et K Shake)

Optionnel



**Gravité**  
(pour modèles 161 K et 191 K)

Optionnel



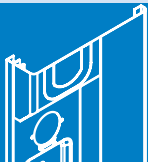
**Kit Wash**  
(pour modèles 191 K et K Shake)



**Système Dry Filling**  
(seulement pour modèles K shake)

## CONFIGURATION ESTHÉTIQUE

### CHOISISSEZ LE TYPE DE FRONTAL



**Frontal Classic**  
en matériel plastique  
(seulement pour modèles 191 K)

Optionnel



**Frontal Steel**  
en acier  
(pour modèles 161 K et K Shake)

Optionnel



**Personnalisation Only You**  
(seulement pour modèles 191 K)

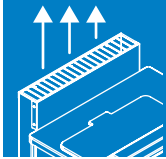


**Personnalisation Total Only You**  
(seulement pour modèles 191 K)

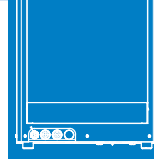
# CONFIGURE TA MACHINE

## CONFIGURATION TECHNIQUE

### CHOISISSEZ LE TYPE DE CONDENSATION

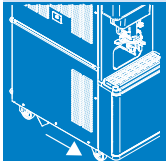


**Machine condensée à air**  
(seulement pour modèles 191 K)

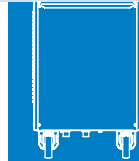


**Machine condensée à eau**  
(seulement pour modèles 191 K)

### CHOISISSEZ LE TYPE DE CONDENSATION



**Machine condensée à air**  
(seulement pour modèles K Shake)



**Machine condensée à eau**  
(seulement pour modèles K Shake)

### CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



**Alimentation électrique**  
Monophasé / Triphasé

## CONFIGURATION ACCESSOIRES

Optionnel



**Cabinet**  
(seulement pour modèles 191 K)

Optionnel



**Mixer**

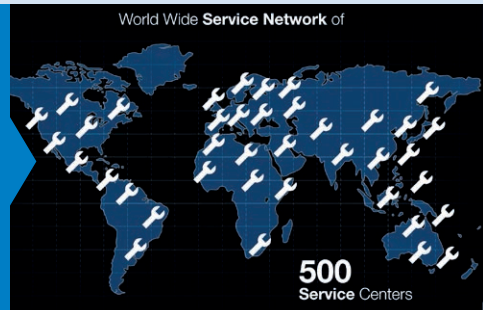
Optionnel



**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

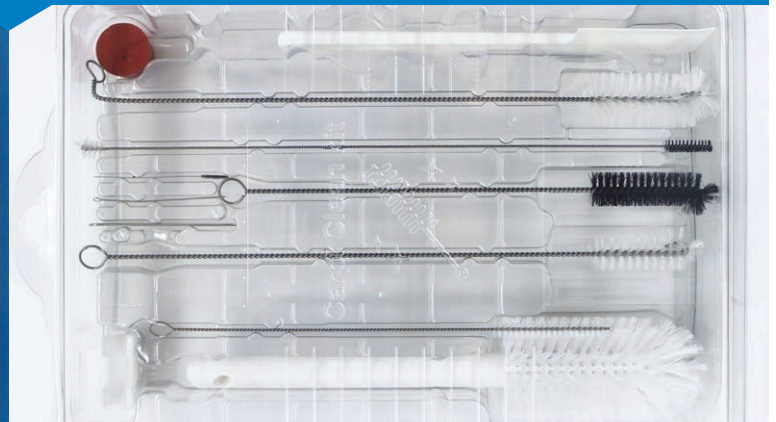


6

MONTHS

Demandez régulièrement à votre revendeur **Carpi Care kit et Carpi Clean kit.** Kit de garnitures et écouvillons 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.

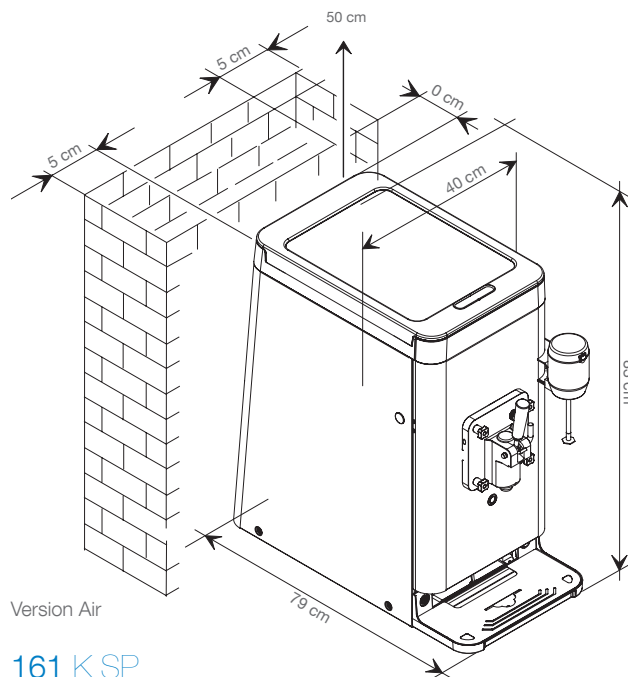


**Nettoyage Programmé.** Possibilité de confier le nettoyage périodique de la machine à techniciens experts.

**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 le service d'asisstence : le techniciens Carpigiani peuvent accéder à les informations à distance sur les paramètres de configuration, comme si opéraient directement sur la machine.

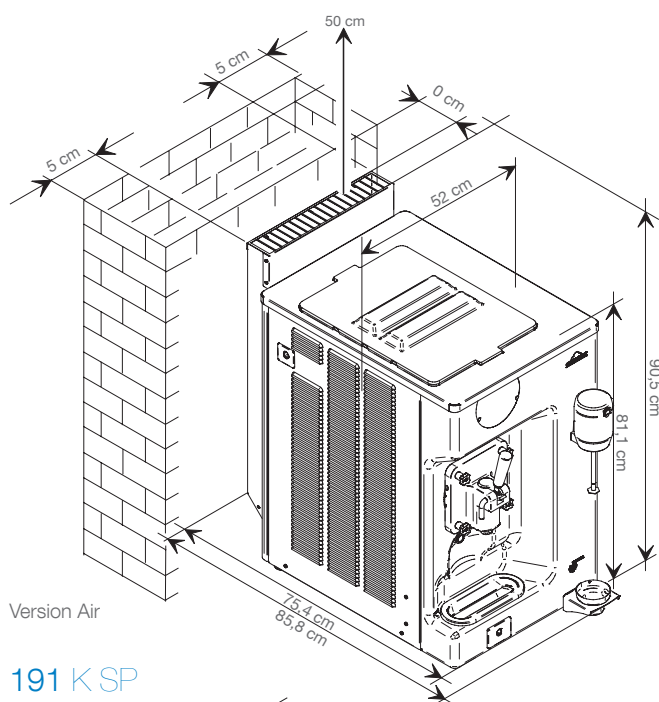


données techniques - dimensions



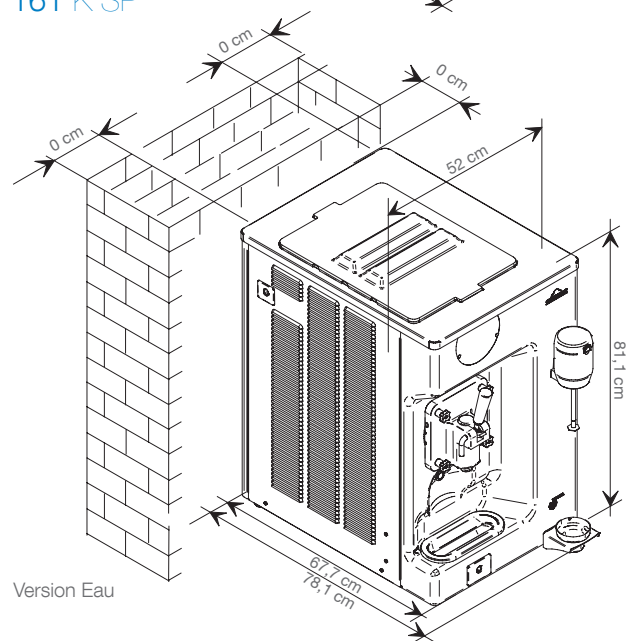
Version Air

161 K SP

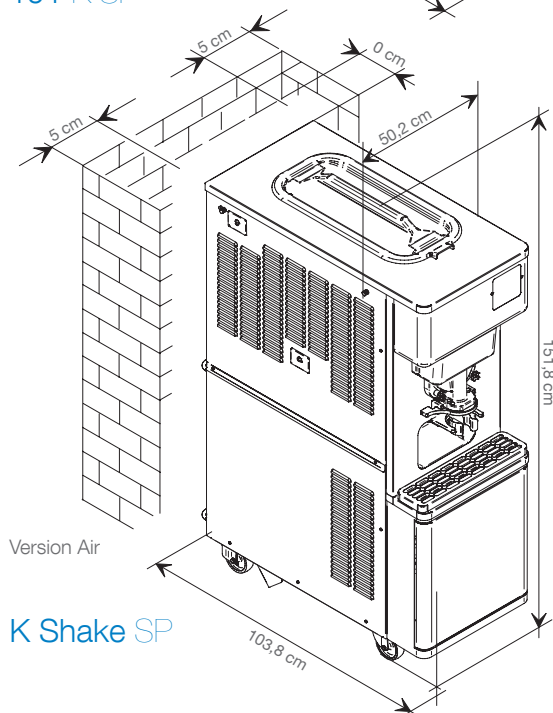


Version Air

191 K SP

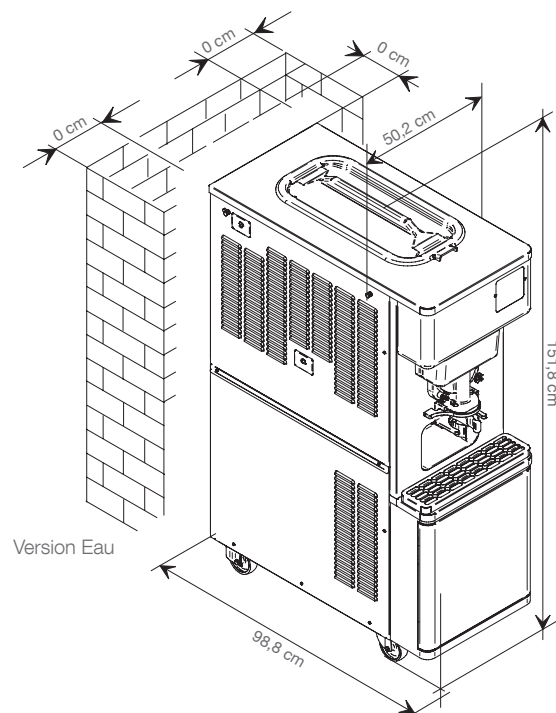


Version Eau



Version Air

K Shake SP



Version Eau

# 161 K SP

# 191 K SP

# K Shake SP



		Parfums	Alimentation	Production horaire (16 oz / 0,4 Lt)	Capacité cuves Lt	Capacité cylindres Lt	Puissance nominale kW	Fusible A	Alimentation électrique Volt Hz Ph	Type de refroidissement	Gaz réfrigérant	Poids net Kg
161 K SP	G	1	Gravité	125*	18	7	1,85	12,8	220/50/1	Air	R290	100
191 K SP	P	1	Pompe	150*	12	7	2,4	10	400/50/3**	Air option Eau	R455A ou R454C	170
	G		Gravité	125*	18		2,2					143
K Shake SP	P	1+4 sirops	Pompe	170*	20	7	2,5	12	400/50/3**	Air option Eau	R455A ou R454C	260

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

Les machines Shake 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