

161 K SP
191 K SP
K Shake SP



CARPIGIANI **SOFT-SERVICE & SHAKE CONSULTING**

Die Berater von **CARPIGIANI SOFT-SERVICE & SHAKE CONSULTING** verwandeln Ihre Idee in ein erfolgreiches Geschäft!



Grundlegend
und einzigartig





LEISTUNG UND QUALITÄT

Es ist möglich, neutral oder aromatisierte Milkshake herzustellen.



Produktion von cremigen Shakes

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz für Milkshake, oder Shakes mit stärker ausgeprägten Eiskristallen einzustellen.



LEISTUNG UND QUALITÄT

Inbetriebnahme, dank der Carpigiani Technologie, während dieser Phase, moduliert das Software die Kälte im Inneren des Zylindern, um die typische kompakte, cremig und mit Eiskristallen Shake-Struktur zu erhalten.

Hard-O-Tronic®

Das elektronische Steuerungssystem, das es ermöglicht, die Konsistenz des Shakes je nach Art des Produktes auf einfache und schnelle Weise zu verändern.



Legende:  Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich  Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



LEISTUNG UND QUALITÄT

ZUFUHR Wahl

Pumpe - P-Version (für Modelle 191 K und K Shake). Druckstahlpumpe mit fortschrittlichen Zahnrädern aus thermoplastischem Polymer; für ein trockenes und kompaktes Shake. Dank der Löcher des Pumpenreglers ist es möglich, die Merkmale von Shake zu bearbeiten.



Gravitation - G Version (für Modelle 161 K und 191 K). Die unterschiedlichen Durchmesser der Löcher auf der Zufuhrnadel dosieren die Mischung auf natürliche Weise mit Luft; für einen cremigen und kompakten Shake.



RÜHRWERK

Hocheffizientes Spiralrührwerk (nur für 161 K Modelle) für maximale Leistung bei der Produktextraktion. Das Rührwerk ist aus Metall, der Kunststoffabstreifer und das Kunststoffendstück sind austauschbar für einen dichten Shake mit einstellbaren Eiskristallen.

Hocheffizientes Rührwerk für das Produkt Shake, mit einer Struktur aus rostfreiem Stahl mit abnehmbaren Kunststoffabstreifern um einen kompakten und mit Eiskristallen Shake-Struktur zu erhalten.

nur für 161 K Modelle



Zylinder mit direkter Expansion mit 7 L Volume

Optimiert den Kühlprozess, verkürzt die Wartungszeiten und eliminiert Energieverschwendung. Dank der neuen Position der Zufuhröffnung ist der Vorladevorgang einfach und sicher. Die Abmessungen dieses Zylinders, die größer sind als die Zylinder der Softeismaschinen, sind für eine hohe Produktionskapazität von Bedeutung.





KOMFORT

Neue Lösungen für den optimalen **Komfort bei der Anwendung**

Rührwerk im Behälter

Verhindert die Verkrustung von Produkten während der Konservierung und verbessert den Wärmeaustausch während der Pasteurisierung.



Einstellbare Dosierungsgeschwindigkeit (für Modelle 161 K und 191 K). Einstellbarer Dosierfluss zur Erfüllung aller Aufschlag- und Geschwindigkeitsanforderungen.



Shake Mixer

Integrierter Mixer zum Mischen von Topping und Zugaben im Shake.



Automatischer Dosierungsverschluss (nur für K Shake Modellen). Diese Maschine ist mit einer Portionskontrolle ausgestattet. Dieses System dosiert die richtige gewünschte Portion, unabhängig von der Größe des Bechers.



Dry Filling-System (nur für K Shake Modellen). Automatisches Wasserfüllsystem in den Tanks, um die Pulver direkt im Tank zu mischen, was Zeit spart und die Möglichkeit von Dosierungsfehlern reduziert.

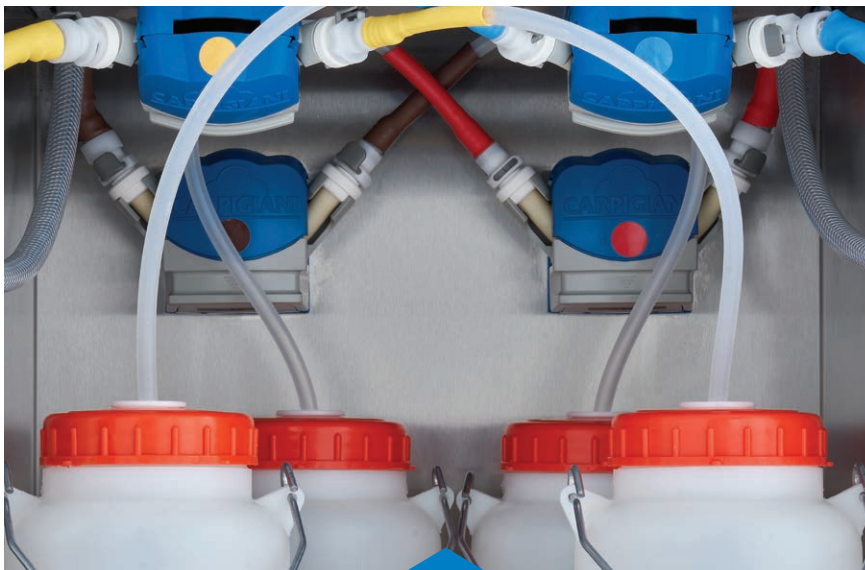




KOMFORT

Only You (nur für 191 K Modellen) um die Frontplatte der Maschine individuell zu gestalten. Die Farbe kann aus unserer Palette im entsprechenden Katalog gewählt werden.

Total Only You (nur für 191 K Modellen). Die Maschine kann vollständig so eingefärbt werden, um dem Stil des Produkts und dem Standort zu entsprechen. Sie können den Farben aus unserer Palette im entsprechenden Katalog auswählen.



Automatisches Syrup-Dosierung System (nur für K Shake Modellen). Dank der peristaltischen Pumpen und der spezifischen Behälter, mit den die Maschine ausgestattet wird, ist es möglich bis zu 4 Syrups gleichzeitig und schnell zu bearbeiten. Beim Dosierung kann der Bediener zwischen 5 Shake Optionen auswählen: neutral oder mit 1 der 4 Syrups variegato.

Cabinet (nur für 191 K Modellen) zur einfachen Positionierung der Maschine im Raum.

Dank der Räder ist es möglich, die Maschine sicher und einfach zu bewegen.

Servicematerial kann im Inneren des Schrankes aufbewahrt werden.



Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



EINSPARUNG

Neue **hocheffiziente** elektrische Getriebemotoren und Kondensatoren

KONDENSATIONS Wahl

Wassergekühlte Maschine. Die Kühlung des Kühlsystems erfolgt über den ein- und ausgehenden Wasserkreislauf, der an der Rückseite der Maschine zugänglich ist.



Luftgekühlte Maschine. Dank des hinteren "Schornsteins" (**161 K und 191 K**) und des unteren (**K Shake**) ist es möglich, den Bauraum zu optimieren und die Maschinen nebeneinander zu platzieren.



Getriebe Unabhängige Pumpe (für Modelle 191 K P und K-Shake P). Verlängert die Lebensdauer von Pumpe und Getriebe. Gewährleistet Flexibilität bei hoher Leistung.



SICHERHEIT

Verbesserte Sicherheit
und **Steuerung**
während der Herstellung

Stromausfall und Wasserzufuhr-Unterbrechung

Nach einem Stromausfall oder Wasserzufuhrmangel, wenn die Temperatur-Zeit-Parameter garantieren, dass die Mischung keine Veränderung erfahren hat, nimmt die Maschine das laufende Programm wieder auf. Andernfalls, wenn die Maschine selbstpasteurisiert, wird automatisch ein Pasteurierungszyklus gestartet, indem der Bediener durch eine Meldung auf dem Display gewarnt wird. Im Falle der nicht selbstpasteurisierenden Version muss die Maschine gewaschen werden.

Becher Standsensor (nur für K Shake Modelle). Die automatische Dosierung ist sicher, da der Sensor die Menge ermittelt des zu erogierenden Produkts, je nach dem Bechertyp.



Aktuator-Schutzabdeckung (nur für K Shake Modelle) speziell für die automatische Produktion. Sie verhindert eventuelle Störungen durch den Bediener.



Ergonomisches Design

Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerunderten Ecken und Kanten.



Teorema

Steuerungs- und Diagnosesystem, zu Fernüberwachung von Maschinenfunktionen. Erleichtert den Service und liefert Informationen über die Nutzung durch die Erstellung von Berichten.



Tastensperre

Für zusätzliche Sicherheit können die Anzeigetasten gesperrt werden, um versehentliche Fehler zu verhindern.





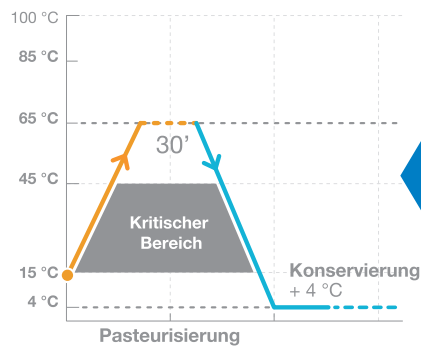
HYGIENE

Vereinfachte
Reinigung,
**garantierte
Hygiene**

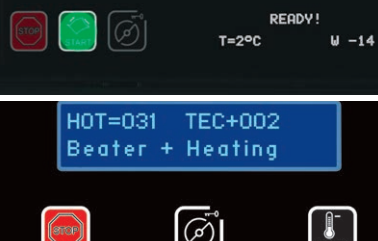
Geplanter Start. Dank der Maschinenelektronik ist es möglich, nicht nur die Startzeit der Pasteurisierung/Konservierung während der Schließzeiten des Ladens einzustellen, sondern auch die Zeit, zu der die Maschine in Produktion geht.

Multifunktions-Reinigungstaste. Möglichkeit, Pumpe und Rührwerk je nach Reinigungsbedarf einzeln oder gemeinsam zu aktivieren oder zu deaktivieren. Eine der Funktionen ist die beheizte Reinigung. Durch Aktivierung des Rührwerks und gleichzeitige Erwärmung der Zylinderoberfläche werden Rückstände von Produktionsfett schnell gelöst.

Wash kit (für 191 K und K Shake Modellen). Wasserhahn oberhalb der Wanne, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern.



Standard. Mit dem automatischen **Selbstpasteurisierungssystem** können Sie selbst entscheiden wann Sie die Maschine reinigen. Das Intervall sollte max. 42 Tagen betragen. Als zusätzliche Garantie für die hygienische Sicherheit geht die Maschine automatisch in den Stillstand, wenn der Bediener am Ende der festgelegten Tage nicht die vollständige Reinigung durchführt.



Abnehmbare Pumpenwelle (für Modelle 191 K und K Shake P). Vereinfacht die Reinigungsverfahren und garantiert maximale Hygiene und Zuverlässigkeit.

Carpi Care kit



Kundenspezifische kits, die Ihre Maschine stets hygienisch einwandfrei halten.

Carpi Clean kit



CARPIGIANI
services



Ergonomischer Kunststofftankdeckel (nur für 161 K Modelle), für eine einfache tägliche Nutzung der Abfüllvorgänge.

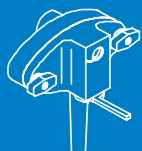
Gummi-Wannenabdeckung (nur für 191 K Modelle). Der Deckel kann geöffnet werden, so dass der Tank befüllt werden kann, ohne dass er vom Tank abgenommen werden muss.

Ergonomischer Deckel (nur für K Shake Modelle). Ergonomischer, transparenter Wannendeckel zur einfachen Inspektion der Wanne.

KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

WANNEN-KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DEN TYP DER STROMVERSORGUNG



Pumpe
(für Modelle 191 K und K Shake)

Optional



Gravitation
(für Modelle 161 K und 191 K)

Optional



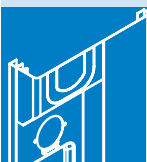
Wash kit
(für Modelle 191 K und K Shake)



Dry Filling-System
(nur für K shake Modelle)

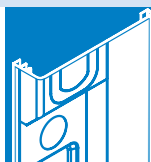
ÄSTHETISCHE KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DIE FRONTPLATTE



Frontplatte Classic
aus Kunststoff
(nur für 191 K Modelle)

Optional



Frontplatte-Steel
aus Stahl
(für Modelle 161 K und K Shake)

Optional



**Personalisierung
Only You**
(nur für 191 K Modelle)

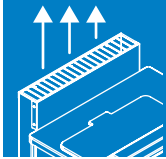


**Personalisierung
Total Only You**
(nur für 191 K
Modelle)

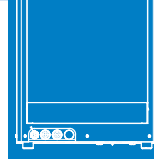
KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

TECHNISCHE KONFIGURATION

KÜHL SYSTEM WAHL

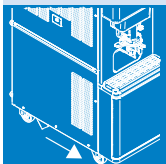


Luftgekühlte Maschine
(nur für 191 K Modelle)



Wassergekühlte Maschine
(nur für 191 K Modelle)

KÜHL SYSTEM WAHL



Luftgekühlte Maschine
(nur für K Shake Modelle)



Wassergekühlte Maschine
(nur für K Shake Modelle)

STROMVERSORGUNGSWAHL



**Einphasige/dreiphasige
Stromversorgung**

KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

Optional



Cabinet
(nur für 191 K Modelle)

Optional



Mixer

Optional



Teorema

WER WIR SIND

Service-Netzwerk. Carpigiani ist nah am Kunden mit einem ausgedehnten Servicenetz, das eine flächendeckende Abdeckung des Gebietes auf der ganzen Welt garantiert. Mit mehr als 500 autorisierten Zentren und 1.500 spezialisierten Technikern gewährleistet der Carpigiani-Service schnelle und professionelle Interventionen.



WAS WIR BIETEN

Original-Ersatzteile. Original-Ersatzteile von Carpigiani, die in Übereinstimmung mit nationalen und internationalen Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit hergestellt werden, gewährleisten die Haltbarkeit der Komponenten selbst und verlängern die Lebensdauer der Maschine. Sie sind die einzigen, die Effizienz und Sicherheit garantieren können. Carpigiani Original-Ersatzteile haben eine Garantie von 1 Jahr.



Carpi Care kit

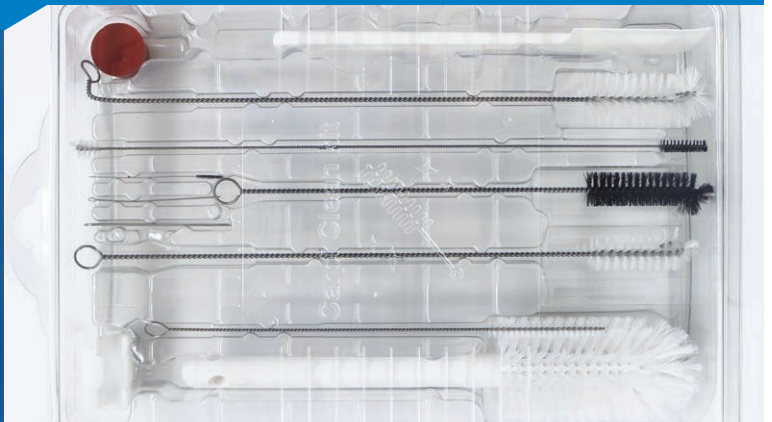


6

MONTHS

Fordern Sie regelmäßig von Ihrem Händler **Carpi Care kit** und **Carpi Clean kit**. Satz Dichtungen und Bürsten für jede Maschine, damit sie immer hygienisch einwandfrei bleibt.

Carpi Clean kit



WAS WIR BIETEN

Spezialisierte Techniker. Die Techniker von Carpigiani sind Profis, die immer auf dem neuesten Stand sind, dank einer soliden und konstanten Ausbildung, die ein hohes Kompetenzniveau für alle Inspektions-, Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten garantiert.



Vorbeugende Instandhaltung. Dank der periodischen Inspektionen, die von zertifizierten Technikern durchgeführt werden, kann die Maschine immer unter optimalen Bedingungen arbeiten, so dass es zu keinen Ausfällen kommt.

Erweiterte Garantie. Dank der verlängerten Garantie ist es möglich, in aller Ruhe an der Maschine zu arbeiten: im Bedarfsfall können Sie nämlich auf einen Eingriff der Techniker von Carpigiani zählen, die in der Lage sind, den Betrieb der Maschine mit Originalersatzteilen wiederherzustellen.



Geplantes Waschen. Möglichkeit, das periodische Waschen der Maschine fachkundigen Technikern anzuvertrauen.

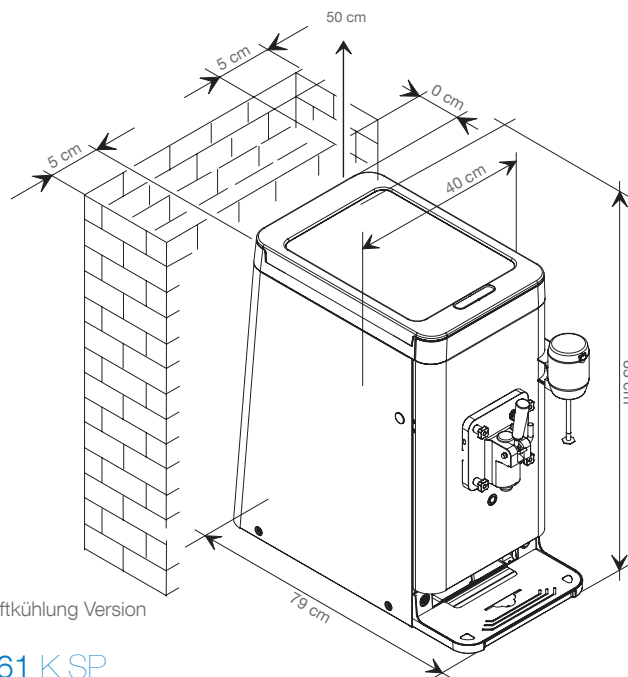


Teorema. Steuerungs- und Diagnosesystem zur Fernüberwachung des Maschinenbetriebs.

Der Kunde kann über einen Computer auf die Maschine zugreifen, um ihren Betrieb fernzusteuern. Teorema erleichtert auch den Kundendienst: Die Techniker von Carpigiani können per Fernzugriff auf Informationen zugreifen und in die Konfigurationsparameter eingreifen, als ob sie direkt an der Maschine arbeiten würden.

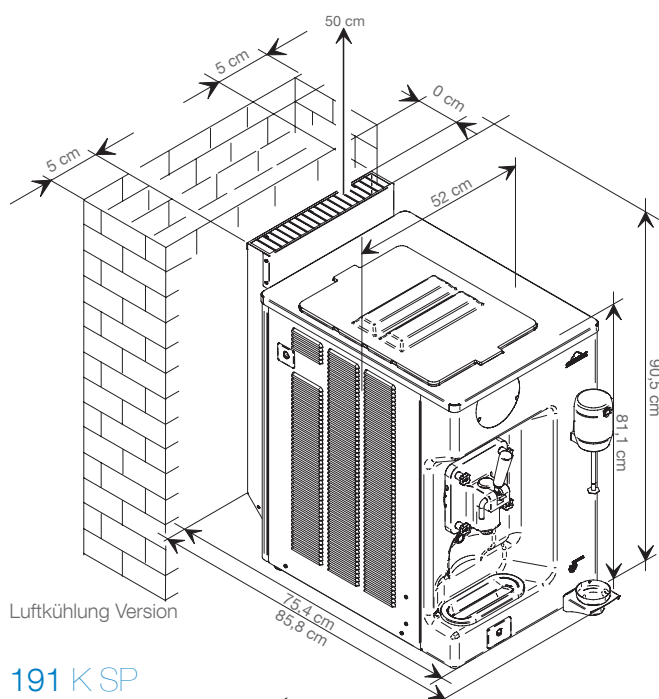


Technische Daten - Maße



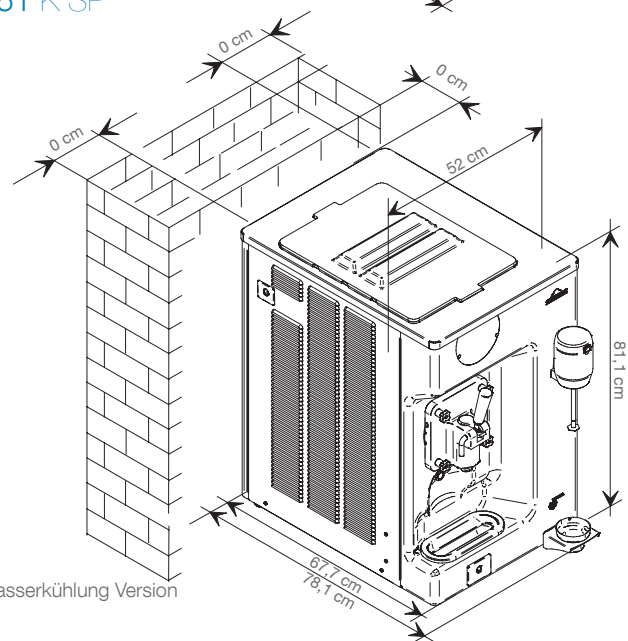
Luftkühlung Version

161 K SP

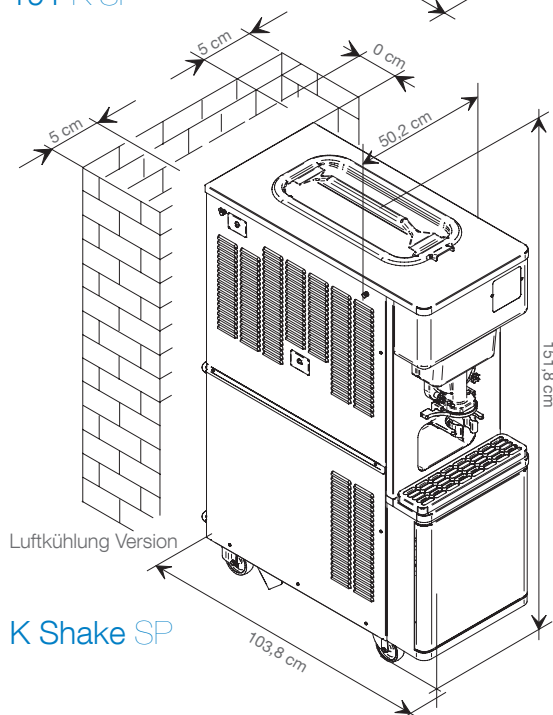


Luftkühlung Version

191 K SP

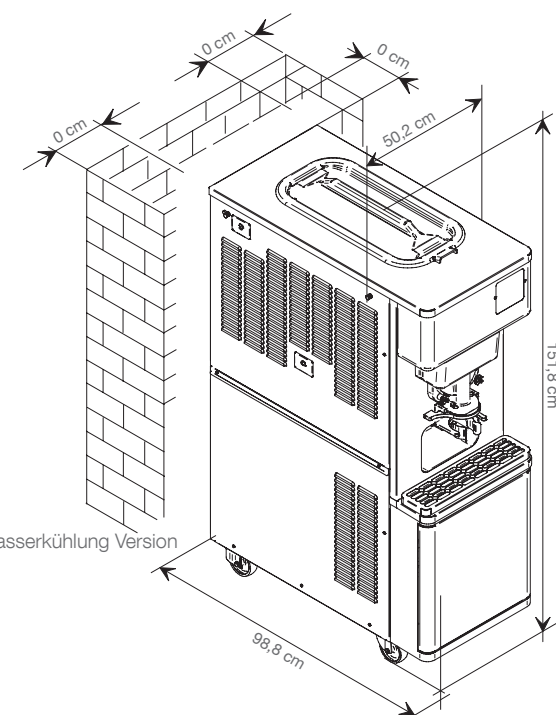


Wasserkühlung Version



Luftkühlung Version

K Shake SP



Wasserkühlung Version

161 K SP

191 K SP

K Shake SP



		Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion <i>(16 oz / 0,4 l)</i>	Behälterkapazität <i>l</i>	Zylinderkapazität <i>l</i>	Nennleistung <i>kW</i>	Absicherung <i>A</i>	Stromversorgung <i>Volt Hz Ph</i>	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht <i>kg</i>
161 K SP	G	1	Gravitation	125*	18	7	1,85	12,8	220/50/1	Luft	R290	100
191 K SP	P	1	Pumpe	150*	12	7	2,4	10	400/50/3**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	170
	G		Gravitation	125*	18		2,2					143
K Shake SP	P	1+4 Syrupe	Pumpe	170*	20	7	2,5	12	400/50/3**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	260

*Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig **Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich.

Shake-Maschinen werden von Carpigiani gemäß dem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence