

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Macchine da banco per la produzione e la distribuzione
di Gelato - Soft, Sorbetti, Yogurt-Gelato, Dessert



soft "N'Ice Cream"

Tutte le macchine SOFT-ICE della CARPIGIANI sono famose per l'ottimo gelato-soft che producono, sempre fresco, morbido e cremoso.

Queste nuove macchine da banco **counter**, si caratterizzano per l'elevata capacità produttiva, per la facilità d'uso, per la massima semplicità di manutenzione e per l'ottimo rapporto prezzo/prestazioni. Hanno base d'appoggio di soli 50 cm di profondità e uscita laterale dell'aria di raffreddamento, per essere facilmente collocate su un retrobanco ed appoggiate a parete.

Lil frontale delle macchine, realizzato in **policarbonato** è decorato. La decorazione, grazie ad una particolare tecnica di stampa dal retro, è antigraffio, quindi non si deteriora con l'uso. Gli spigoli arrotondati favoriscono un migliore approccio dell'operatore e una buona prevenzione antinfortunistica.



191/G
191/P
191/P/SP

Le 191 N'Ice Cream sono macchine ad un gusto ideali per caratterizzare la proposta di gelato-soft in tutte quelle occasioni di consumo in cui viene richiesto un prodotto specifico, come un fresco sorbetto di frutta al ristorante, un cremoso gelato-soft arricchito con granelle al bar o una deliziosa coppa di yogurt-gelato in gelateria.

Le Caratteristiche Costruttive Ed il Ciclo Produttivo



VASCHE REFRIGERATE

Nelle vasche refrigerate a 4°C si versa la miscela liquida, igienicamente conservata ed elettronicamente controllata con termometro digitale a lettura diretta; le vasche hanno una grossa capacità per una elevata autonomia produttiva.

HARD-O-TRONIC

La produzione del gelato si avvia con l'accensione del corrispondente led sul quadro comandi; con l'Hard-O-Tronic, l'esclusivo sistema elettronico Carpigiani, l'operatore sceglie la consistenza-cremosità più adatta al prodotto.



VALVOLA REGOLATRICE

Questa valvola è posta sul fondo delle vasche delle Macchine G; essa alimenta per gravità i cilindri di produzione e dosa naturalmente aria e miscela, per ottenere un buon gelato, con un aumento in volume, detto overrun, fino al 40%.

AGITATORE MONOBLOCCO

Nella parte centrale delle Macchine G sono alloggiati i cilindri orizzontali; in essi la costante produzione del gelato viene garantita dall'agitatore monoblocco in POM, che manteca in modo ottimale ogni tipo di miscela.



POMPA AD INGRANAGGI

La pompa è posta sulla parete delle vasche delle Macchine P; essa pressurizza la miscela con l'aria ed alimenta i cilindri di produzione, per ottenere un gelato molto cremoso, con overrun regolabile fino all'80%.

AGITATORE CON CONTRO-AGITATORE

Nella parte centrale delle Macchine P sono alloggiati i cilindri orizzontali; in essi la elevata produzione del gelato viene garantita dall'agitatore speciale in acciaio, con contro-agitatore, che manteca perfettamente ogni miscela.



EROGAZIONE DEL GELATO

Abbassando la leva si dosa una porzione di gelato e contemporaneamente una uguale quantità di miscela passa dalla vasca al cilindro di produzione per venire "gelata". Si producono così, uno dietro l'altro, tanti gelati-soft sempre "freschi".

CAPACITÀ PRODUTTIVA

Le ampie vasche refrigerate per la scorta di miscela, i cilindri di mantecazione ben dimensionati, gli agitatori efficaci e gli impianti frigoriferi efficienti, assicurano a queste macchine una elevata capacità produttiva, di oltre 4 coni al minuto.



Le 243 N'Ice Cream sono macchine a due gusti più il misto, ideali per una offerta più ampia di gelato-soft, per una clientela più esigente.

Queste macchine, oltre a produrre due tipi di gelato di crema o due tipi di sorbetto di frutta, come le tradizionali macchine soft, sono state evolute anche **per produrre contemporaneamente su un cilindro un gelato di crema e sull'altro un sorbetto di frutta o addirittura uno yogurt-gelato.** E' facile, basta alimentare le due vasche con due diverse miscele, scegliere sul quadro comandi il tipo di gelato da produrre nel cilindro corrispondente, crema o frutta/yogurt e la consistenza-cremosità finale; le 243 N'Ice Cream modulando opportunamente e diversamente il freddo nei due cilindri, garantiranno a prodotti diversi una unica perfetta mantecazione.

La flessibilità di questa macchina consente di proporre insieme ricchi gelati di crema con delicati sorbetti di frutta o deliziose coppe di yogurt.



243/G
243/P

È così possibile, solo con queste macchine così tecnologicamente avanzate, variare ed ampliare la propria offerta di gelato, assecondando le richieste di consumo, perché si dispone con le 3 leve di due gusti di gelato più il misto, in 6 diversi assortimenti base:

crema+crema; crema+frutta; crema+yogurt; frutta+frutta; frutta+yogurt; yogurt+yogurt

Le Funzionalità delle N'Ice Cream

191 N'ICE CREAM

Il quadro comandi ha una serie di servizi comuni a tutti i modelli:

- programmazione dell'Hard-O-Tronic per la consistenza-cremosità del gelato;
- conservazione della miscela durante le pause di sospensione del lavoro;
- tasto per la pulizia del cilindro, prima dello smontaggio settimanale della macchina per la pulizia generale;
- spia di riserva per il ripristino della miscela;
- stop di spegnimento.

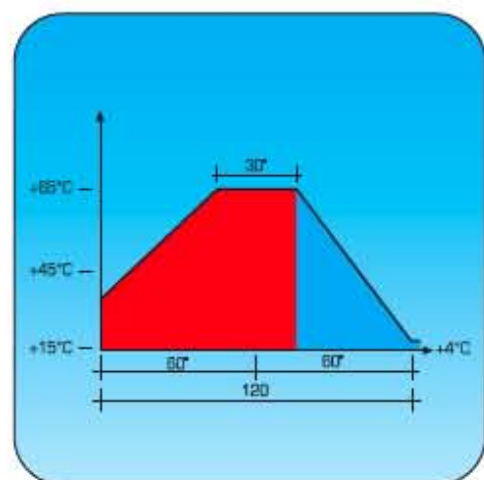


191/P/SP N'ICE CREAM

Questa macchina è dotata di un sistema automatico di pulizia e sanificazione, che si avvia dal quadro comandi.

È l'SP self-pasteurising, ossia la miscela, il gelato e tutte le parti a contatto con il prodotto, durante la pausa notturna, vengono completamente pastorizzate a 65°C, senza smontare nessun componente.

Questo consente di allungare i tempi in servizio della macchina, prima di procedere allo smontaggio per la pulizia.



243 N'ICE CREAM

Il quadro comandi, con tasti a sfioramento, di queste macchine, guida l'operatore nel programmare la modulazione del freddo di ogni singolo cilindro, in funzione della miscela in lavorazione.

La scelta viene confermata dall'accensione di un LED per ogni cilindro, indicante CR (Crema) o FR-YO (Frutta/Yogurt), dopo di che si avvia la produzione.

All'operatore non resta che scegliere la consistenza-cremosità finale del gelato, sarà l'Hard-O-Tronic a garantire un risultato perfetto.



FRONTALE

Il frontale è opportunamente sagomato per facilitare:

- l'erogazione del gelato sulle coppette d'asporto
- l'erogazione del gelato sulle coppe da tavolo a largo diametro.





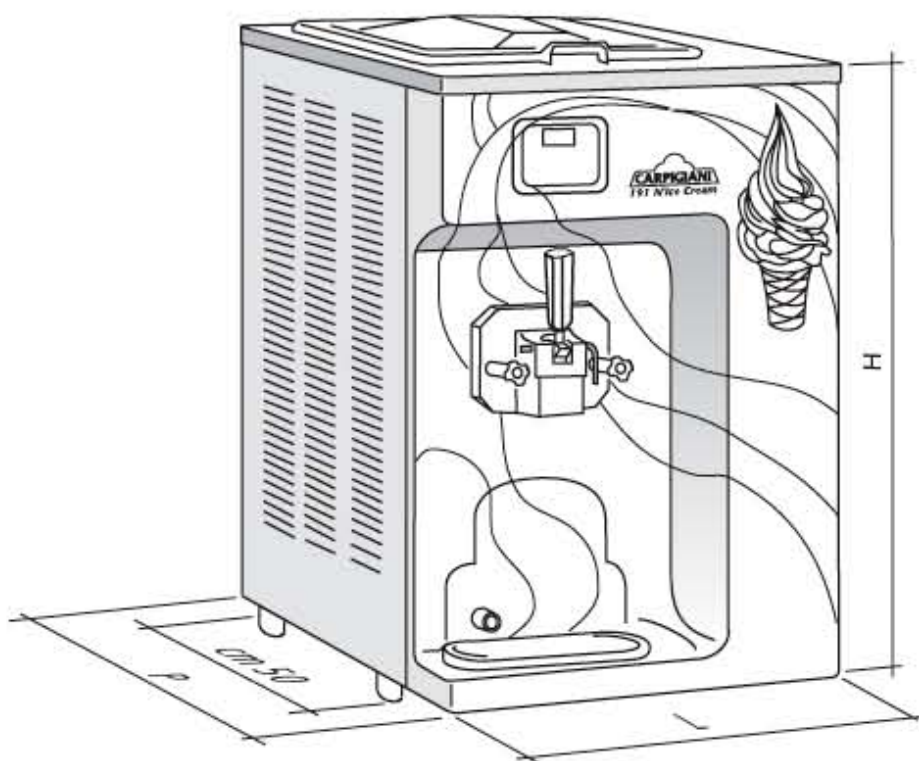
CAPPUCCIO di protezione (optional)



da rimuovere solo al momento dell'erogazione.



PORTACONI girevole (optional), con cinque caricatori in plexiglas trasparente, da installare a fianco della macchina.



NICE CREAM	Produzione oraria di porzioni da 75 g	Capacità vasca Litri	Pompa	Gusti	Caratteristiche elettriche				Condensatore	Dimensioni cm			Peso kg Netto
					Volt	Hz	Ph	kW		L	P	H	
191/G	250	18	NO	UNO	230	50/60	1	2,1	aria o acqua	50,5	67,5	71,0	100
191/P	270	12	SI	UNO	230	50/60	1	2,1	aria o acqua	50,5	67,5	71,0	104
191/P/SP	270	12	SI	UNO	400	50/60	3	2,1	aria o acqua	50,5	67,5	71,0	143
243/G	270	2 x 12	NO	2+ misto	400	50	3	2,7	aria o acqua	55,0	73,0	80,0	156
243/P	300	2 x 8	SI	2+ misto	400	50	3	2,7	aria o acqua	55,0	73,0	80,0	160

Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo.
La produzione oraria può variare a seconda del tipo di miscela e si riferisce a 25°C temperatura ambiente e a 20°C di temperatura dell'acqua, se condensata ad acqua.



Carpigiani
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) Italy
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178
www.carpigiani.com

Concessionario