

191 - 241 SP - 193

Classic - Steel




CARPIGIANI

CARPIGANI **SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING**

Los consultores de la **CARPIGANI SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING** transforman tu idea en un negocio exitoso!



Fundamentales y Únicas





> PERFORMANCE Y CALIDAD

Es posible producir helados, sorbetes y frozen yogur. En las 193, gracias a cilindros independientes, es posible producir contemporaneamente productos de consistencia diferente.



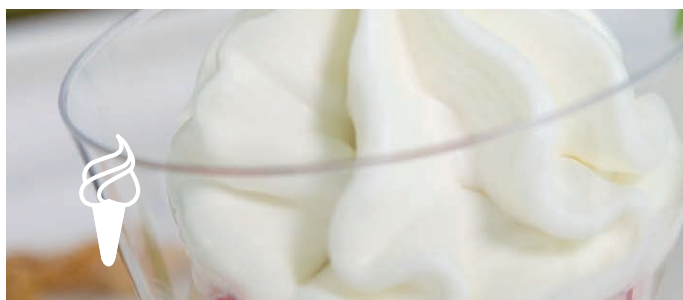
Producción de **Helados Cremosos**

Gracias al sistema H-O-T y al diferente tipo de alimentación (gravedad o bomba) es posible configurar la consistencia deseada para los helados de crema, desde un delicado fiordilatte hasta un sabroso chocolate.



Producción de **Sorbetes**

Gracias al sistema H-O-T y al diferente tipo de alimentación (gravedad o bomba) es posible configurar la consistencia deseada.



Producción de **Frozen Yogur**

Gracias al sistema H-O-T y al diferente tipo de alimentación (gravedad o bomba) es posible configurar la consistencia deseada para producir un clásico frozen yogur o un delicado helado de yogur.



Producción de **Helado de forma personalizada**

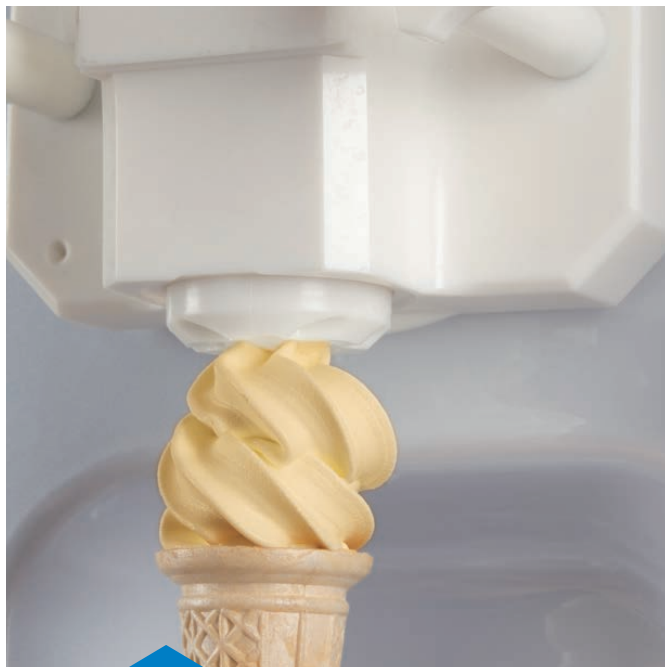


Producción de **Helados con corazón de Jarabe**

Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



PERFORMANCE Y CALIDAD



Puerta Star

Puerta específica que permite el empleo de las boquillas del kit monoporción y de las nuevas boquillas de decoración.

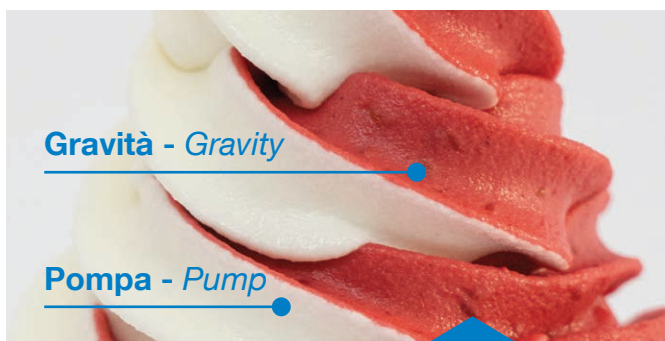


kit Monoporción

Kit de boquillas de decoración aptas para llenar vasos, pasteles y producir monoporciones.



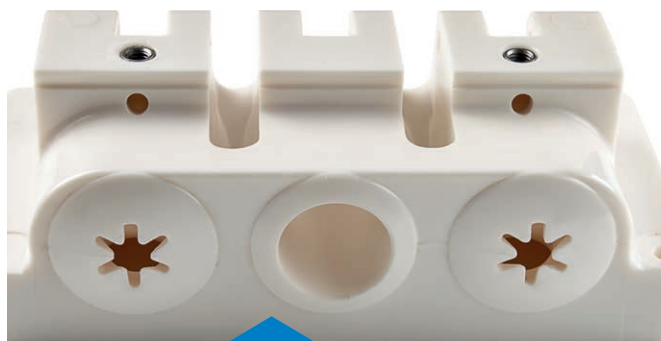
Boquillas de Decoración para crear tu propio estilo de helado eligiendo y personalizando la forma.



Gravità - Gravity

Pompa - Pump

Kit Pompa / Gravedad (solo para modelos 193 P con agitador en POM) permite el funcionamiento contemporaneo de un cilindro con alimentación a bomba y del otro con alimentación a gravedad.



Puerta Invernal (solo para modelos 193). Puerta específica que permite el empleo de dos cilindros separados inhibiendo la parte central. Una ulterior flexibilidad que puede ser utilizadas tanto en la fase de limpieza como en la producción.





PERFORMANCE Y CALIDAD

Hard-O-Tronic®. El sistema de control electrónico que permite modificar la consistencia del helado de acuerdo con la tipología de producto, de una manera simple y eficaz.

Soft Serve Core (para modelo 191 y 241 SP). Sistema de bomba peristáltica para inyectar el jarabe directamente en el helado durante la suministración. El cabinet para alojar el jarabe y la bomba puede ser posicionado bajo la máquina o lateralmente a la izquierda, de acuerdo con el espacio disponible y la preferencia de instalación del usuario.



Opción **ALIMENTACIÓN**

Bomba - Versión P

Bomba presurizada en acero con engranajes en Polímero Termoplástico Avanzado; para un helado seco y compacto. Gracias a las válvulas reguladoras de las bombas es posible llegar a un overrun entre el 40% y el 80%. El overrun puede ser regulado también cuando la cubeta está llena.



Gravedad - Versión G

Las distintas válvulas reguladoras dosifican naturalmente la mezcla con el aire para lograr un helado seco y compacto, y con un overrun de hasta el 40%. El cursor de regulación de la aguja permite, gracias a los foros tanto en la parte inferior como en la superior, la regulación del overrun, aunque la cubeta esté llena.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



> PERFORMANCE Y CALIDAD

Opción **AGITADOR**

Agitador alta eficiencia 2E-RSI

Estructura en acero inox con rascadores en plástico y eje removible para un helado suave y cremoso.



Agitador alta eficiencia de POM

Pieza única para un helado seco y compacto. Estandar en las versiones a gravedad.



Cilindro de expansión directa de 1,75 L

Optimiza el proceso refrigerante acelerando el tiempo de mantecación y eliminando los derroches de energía. Gracias a la nueva colocación del foro de alimentación la operación de pre carga es sencilla y segura.



> COMODIDAD

Todos los contenidos como el manual de instrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.

Máquina versátil* (solo para modelos 193) gracias a tres distintas funciones es posible decidir en qué lado operar. Solo el lado izquierdo o derecho en los períodos de temporada baja, o los dos en la ocasión de mayor productividad.

*utilizar con el opcional Puerta Invernal.

Agitador en la cubeta. Prevee la estratificación del producto a lo largo de la conservación y optimiza el intercambio termico durante la pasteurización.



Velocidad de dispensación regulable

Flujo de dispensación modificable para satisfacer toda exigencia de volumen y velocidad.





COMODIDAD

Nuevas soluciones
para el máximo
confort de uso

Sistema automático de cierre

Sistema automático de cierre de las palancas muy fáciles de montar y desmontar. Los grifos cuentan con un sistema de cierre automático para interrumpir el flujo de helado en dispensación eliminando cualquier posible derroche.



Only You para personalizar el panel frontal de la máquina eligiendo entre los colores de nuestra palette en el catálogo dedicado.



Total Only You

La máquina puede ser completamente colorada para ser coherente con el estilo del producto o de la ubicación, eligiendo entre los colores de nuestra palette en el catálogo dedicado.



Cabinet para posicionar con facilidad la máquina dentro de la tienda. Gracias a las ruedas, es posible mover la máquina con facilidad y en seguridad. Dentro del cabinet es posible colocar el material de servicio.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



> AHORRO

Nuevos motoriductores eléctricos y condensadores **a alto rendimiento**

Transmisión Bomba Indipendiente. (Versión P). Extiende la vida de la bomba y de los engranajes. Asegura flexibilidad con alto rendimiento.



Opción **CONDENSACIÓN**

Máquina condensación Agua. El impianto frigorífico se ve enfriado por el circuito de agua de entrada y de salida, accesible en la parte posterior de la máquina.



Máquina condensación Aire. Gracias a la chimenea posterior es posible optimizar el espacio de instalación y posicionarla cerca de otras máquinas.



> SEGURIDAD



Diseño ergonómico. Aumenta la prevención de accidentes, con bordes aún más redondeados y con empalmes.



Teorema

Sistema de Control desde remoto de las funciones de la máquina. Facilita el servicio de asistencia y suministra información sobre el uso, generando informes.



Tecnología Blockchain (solo para modelos 241 SP). Gracias a un innovador sensor capaz de leer con extrema precisión la cantidad de mezcla en la cubeta, la máquina soporta la tecnología Blockchain. El sistema permite el desarrollo de una segura modalidad de venta PAY PER USE.



Bloqueo botones

Para una mayor seguridad, los botones del display pueden ser bloqueados para evitar errores accidentales.



Black out y interrupción hídrica. Después de una falta de energía eléctrica o agua, si los parámetros temperatura-tiempo garantizan que la mezcla no haya sufrido ninguna variación, la máquina recupera el programa en curso. En caso contrario, si la máquina es autopasteurizante, empieza en automático un ciclo de pasteurización, alertando al operador con un mensaje en el display. Si la máquina no es autopasteurizante, es necesario limpiar la misma.



HIGIENE

Limpieza
facilitada,
higiene
garantizada

Salida programada. Gracias a la electrónica de la máquina es posible programar no solo en las horas de cierre de la tienda, la hora de comienzo de la pasteurización/conservación, sino también la hora de producción de la máquina.

HOT=031 TEC=002
Beater + Heating

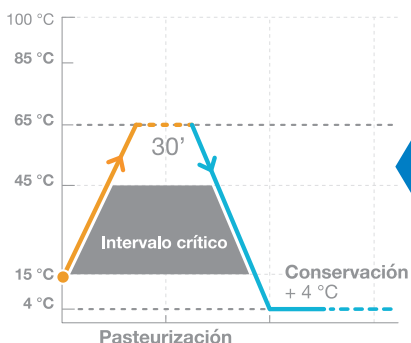


Botón Limpieza Multifunción.

Posibilidad de activar o desactivar singolarmente la bomba y el agitador de acuerdo con las necesidades propias de la limpieza. Activando al mismo tiempo el agitador y el calentamiento de la parte superior del cilindro, se deshará rápidamente, lo que queda de la producción.

Wash kit

Grifo sobre la cubeta para facilitar las operaciones de limpieza.



A través del sistema automático de **autopasteurización**, es posible elegir cuando limpiar la máquina hasta un tiempo máximo de 42 días. Como garantía adicional de seguridad higiénica, si el operador no hace la limpieza integral al final de los días impostados, la máquina automáticamente se para.



Eje bomba extraíble. Simplifica los procedimientos de limpieza y garantiza máxima higiene y fiabilidad.

Carpi Care kit



Kits personalizados, diseñados para mantener siempre su máquina higiénicamente perfecta.

Carpi Clean kit



CARPIGIANI
services

Taba cubeta de goma

La tapa puede abrirse para rellenar la cubeta sin quitarla de la misma. En los modelos 193, además, es posible abrir una cubeta a la vez, para evitar que la mezcla caiga en la otra cubeta a la hora de llenarla.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra

CONFIGURA TU PROPIA MÁQUINA

CONFIGURACIÓN CUBETA

ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN



Bomba



Gravedad

Opcional



Wash kit

CONFIGURACIÓN AGITADOR/PUERTA

ELIGES EL TIPO DE AGITADOR

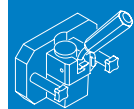


Agitador 2E-RSI

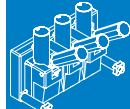


Agitador de POM

ELIGES LA TIPOLOGÍA DE PUERTA



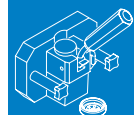
Puerta de una palanca
(para modelo 191 y 241 SP)



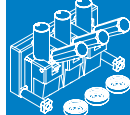
Puerta de tres palancas
(solo para modelos 193)

Opcional

Opcional



Puerta de una palanca Star
(para modelo 191 y 241 SP)



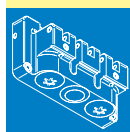
Puerta de tres palancas Star
(solo para modelos 193)

Opcional

Opcional



Boquillas de decoración



Puerta Internal
(solo para modelos 193)

Opcional

Opcional



**Sistema automático
de cierre**



Kit monoporciones

Legenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra

CONFIGURACIÓN ESTÉTICA

ELIGES EL TIPO DE PUERTA



Frontal Classic
en material plástico

Opcional



**Personalización
Only You**



Frontal Steel
en acero (Estandar para 241 SP)

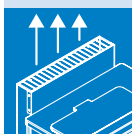
Opcional



**Personalización
Total Only You**

CONFIGURACIÓN TÉCNICA

ELIGES LA CONDENSACIÓN



**Máquina condensada
a Aire**

Opcional



Autopasteurización
(Estandar para 241 SP)



**Máquina condensada
a Agua**

ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



**Alimentación eléctrica
Monofase / Trífase**

CONFIGURACIÓN ACCESORIOS

Opcional



**Soft Serve Core
Cabinet Inferior** (para
modelo 191 y 241 SP)



**Soft Serve Core
Cabinet Lateral** (para
modelo 191 y 241 SP)

Opcional



Cabinet

Opcional



Teorema

Opcional



Kit Bomba / Gravedad
(solo para modelos 193)

Opcional



Tecnología Blockchain
(solo para modelos 241 SP)

Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra

QUIENÉS SOMOS

Red de asistencia. Carpigiani está cerca del cliente a través de una amplia red de asistencia que garantiza una cobertura en todo el mundo. Con más de 480 centros autorizados y 1.500 técnicos especializados, Carpigiani Service garantiza intervenciones rápidas y profesionales.



LO QUE OFRECEMOS

Repuestos Originales. Los repuestos originales Carpigiani, realizados respetando las normativas nacionales y internacionales relativamente a la seguridad alimentaria, aseguran la durabilidad de los mismos componentes y extienden la vida de la máquina. Son los únicos que aseguran eficiencia y seguridad. Los repuestos originales Carpigiani quedan garantizados 1 año.



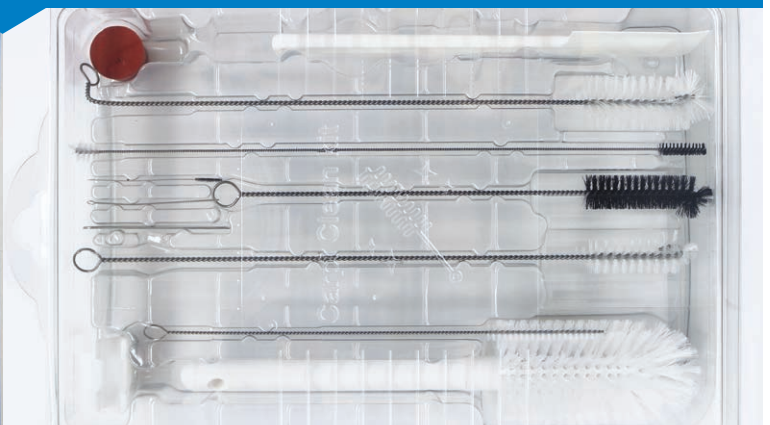
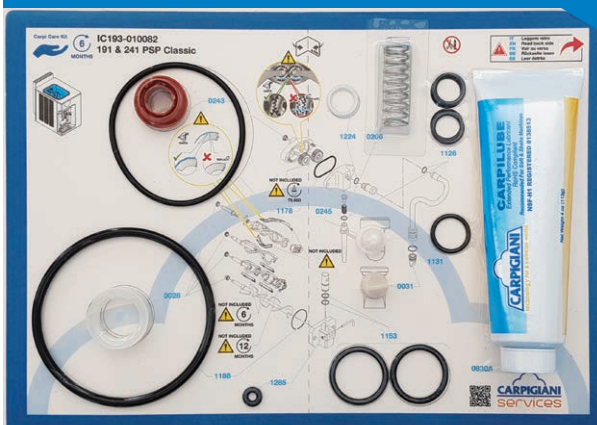
Carpi Care kit



6
MONTHS

Pregunte periódicamente a su distribuidor **Carpi Care kit** e **Carpi Clean kit**. Kit de guarniciones y escobillas dedicados a casa máquina para que se mantenga siempre higiénicamente perfecta.

Carpi Clean kit



LO QUE OFRECEMOS

Técnicos especializados. Los técnicos Carpigiani son profesionales siempre informados, gracias a un sólido y constante percorso de formación que garantiza un alto nivel de competencia para cualquiera intervención de control, manutención, limpieza y reparación.



Mantenimiento preventivo. Gracias a controles periódicos, encargados a técnicos certificados, la máquina puede funcionar siempre en las mejores condiciones evitando cualquier posible fallo.

Garantía Extendida. Gracias a la extensión de garantía, es posible operar en la máquina con la máxima tranquilidad, de hecho, se puede contar con una intervención de los técnicos Carpigiani, capaces de restablecer el funcionamiento de la máquina con repuestos originales.



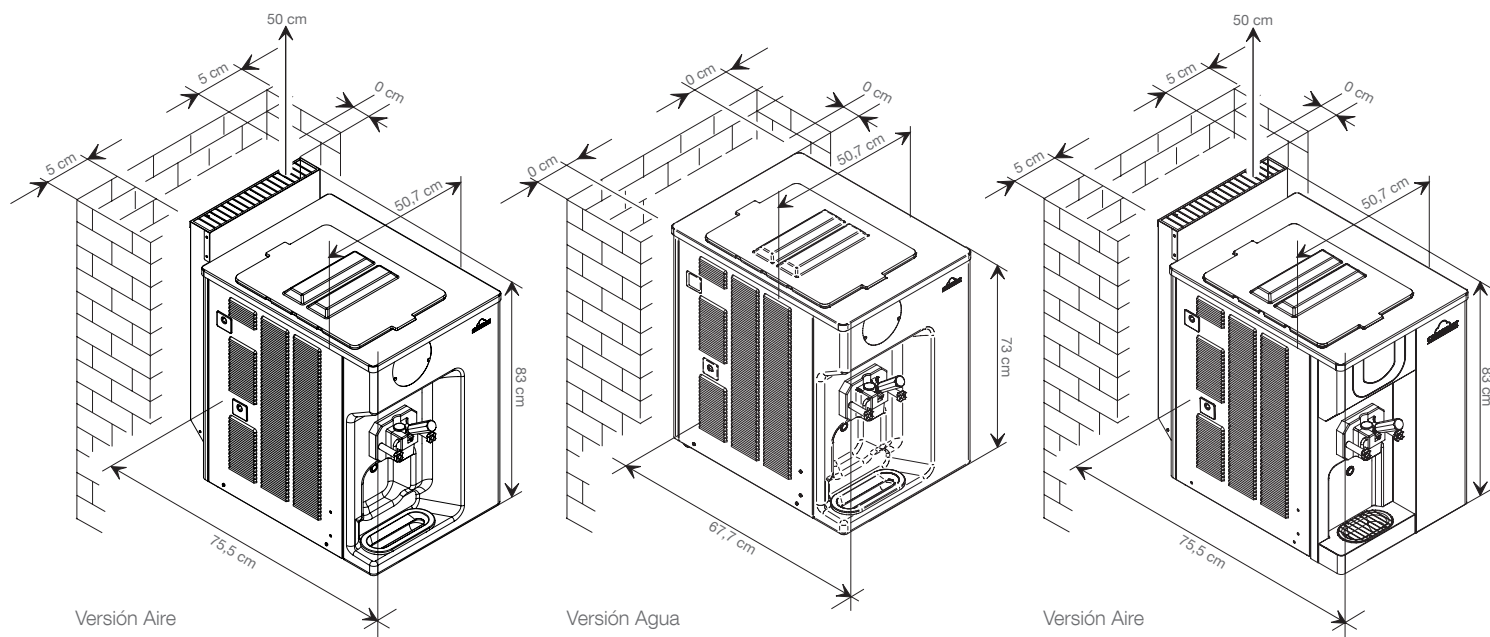
Limpieza programada. Posibilidad de delegar la limpieza periódica de la máquina a técnicos con experiencia.



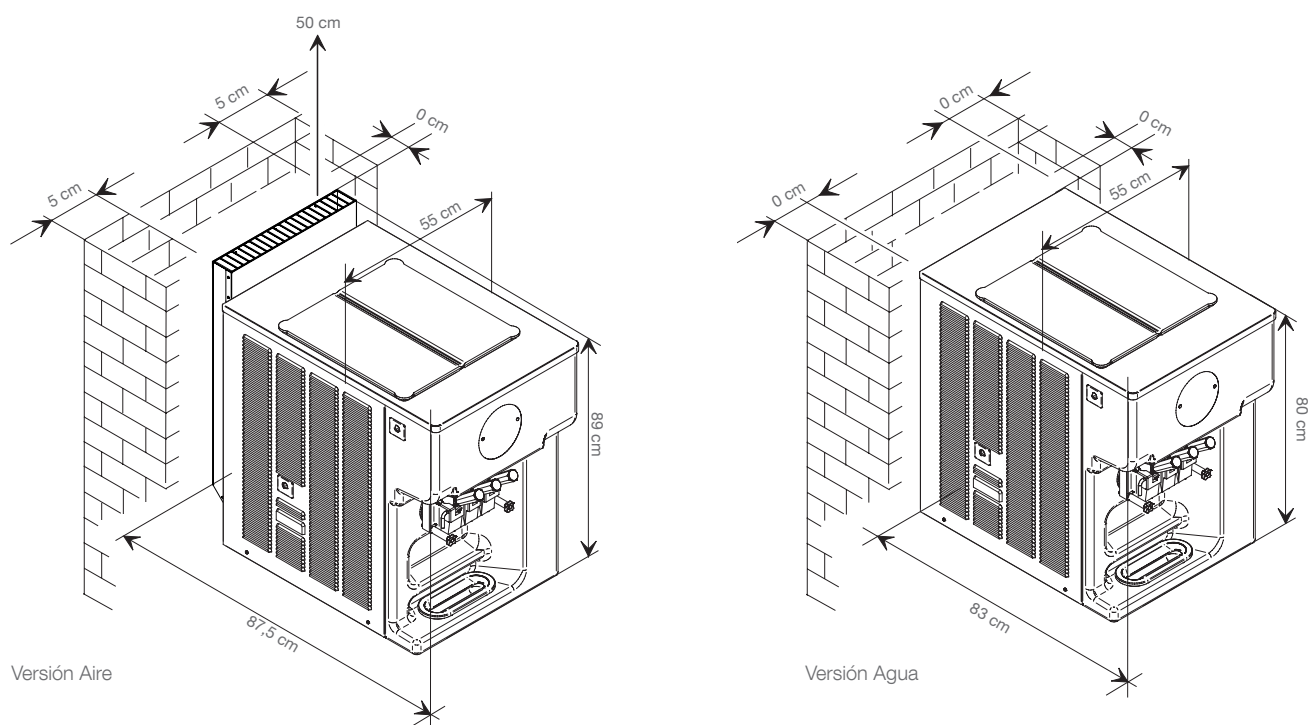
Teorema. Sistema de control y diagnóstico, desde remoto, de las funciones de la máquina. El cliente puede acceder a la máquina, a través del ordenador, y controlar a distancia su operatividad. Teorema facilita, además, el servicio de asistencia: los técnicos Carpigiani, pueden acceder a informaciones en remoto y intervenir sobre los parámetros de configuración como si estuvieran operando directamente sobre la máquina.



datos técnicos - dimensiones



191 CLASSIC y STEEL, 241 SP STEEL



193 CLASSIC y STEEL

191 - 241 SP - 193

Classic - Steel



	Sabores	Alimentación	Producción por hora (75g porciones)		Capacidad de las cubetas lt	Capacidad cilindro lt	Potencia nominal kW	Fusible A	Aliment. Eléctrica Volt Hz Ph	Condensación	Gas refrigerante	Peso neto kg
			POM	2E-RSI								
191 Classic	P	Bomba	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	140
191 Classic	G	Gravedad	230*	-	18							130
191 Steel	P	Bomba	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	140
191 Steel	G	Gravedad	230*	-	18							130
241 SP Steel	P	Bomba	340*	350*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	140
241 SP Steel	G	Gravedad	300*	-	18							130
193 Classic	P	Bomba	435*	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	210
193 Classic	G	Gravedad	415*	-	18+18		4,5					190
193 Steel	P	Bomba	435*	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	210
193 Steel	G	Gravedad	415*	-	18+18		4,5					190

*la capacidad productiva puede variar en base a: mezcla utilizada y temperatura del lugar de trabajo **diferentes voltajes y ciclos disponibles bajo pedido.

Las 191, las 241 SP y las 193 son fabricadas por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.

CARPIGIANI
carpigiani.com



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

an Ali Group Company

