

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**

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.

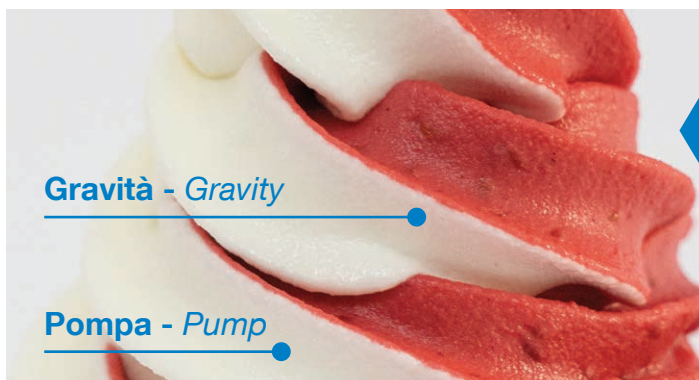


kit Monoporcion

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.



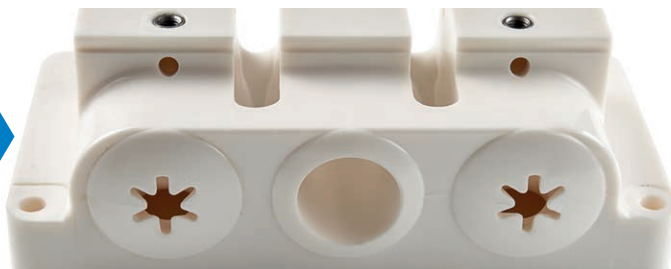
Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



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.

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.



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.



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**

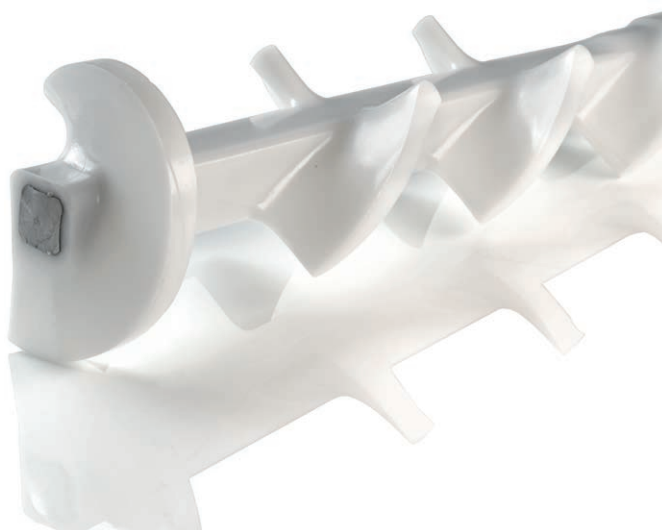
Agitador alta eficiencia 2E-RSI

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.



> 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.

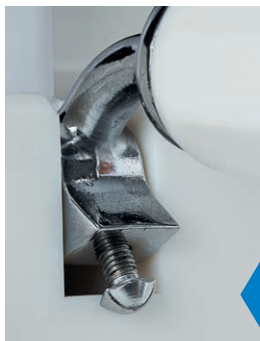
Máquina versátil* (solo para modelos 193) gracias a tres distintas funciones es posible decidir en qué lado operar. Solo el lado izquierdo o derecho en los períodos de temporada baja, o los dos en la ocasión de mayor productividad.

*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

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.



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.



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.



Mixer Shake (para modelo 191 y 241 SP). Mixer integrado para mezclar topping y inclusiones en lo shake.





> 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

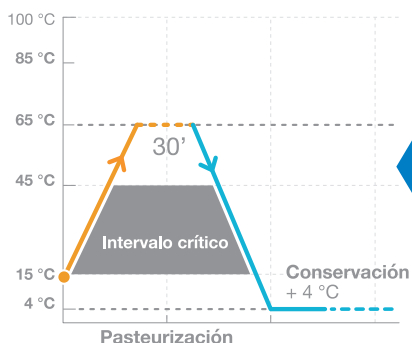


Botón Limpieza Multifunción.

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 (estandar para 241 SP)**, 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

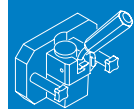


Agitador 2E-RSI

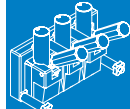


Agitador de POM

ELIGES LA TIPOLOGÍA DE PUERTA



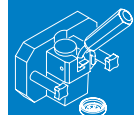
Puerta de una palanca
(para modelo 191 y 241 SP)



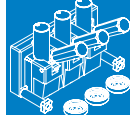
Puerta de tres palancas
(solo para modelos 193)

Opcional

Opcional



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



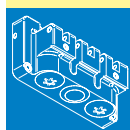
Puerta de tres palancas Star
(solo para modelos 193)

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



Frontal Steel
en acero (Estandar para 241 SP)

Opcional



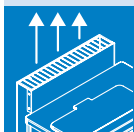
**Personalización
Only You**



**Personalización
Total Only You**

CONFIGURACIÓN TÉCNICA

ELIGES LA CONDENSACIÓN



**Máquina condensada
a Aire**

Opcional



**Máquina condensada
a Agua**

ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



Autopasteurización
(Estandar para 241 SP)



**Alimentación eléctrica
Monofase / Trifase**

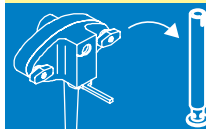
CONFIGURACIÓN ACCESORIOS

Opcional



Cabinet

Opcional



Kit Bomba / Gravedad
(solo para modelos 193)

Opcional



Mixer
(para modelo 191 y 241 SP)

Opcional



Teorema

Opcional



Tecnología Blockchain
(solo para modelos 241 SP)

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 500 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 e 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.



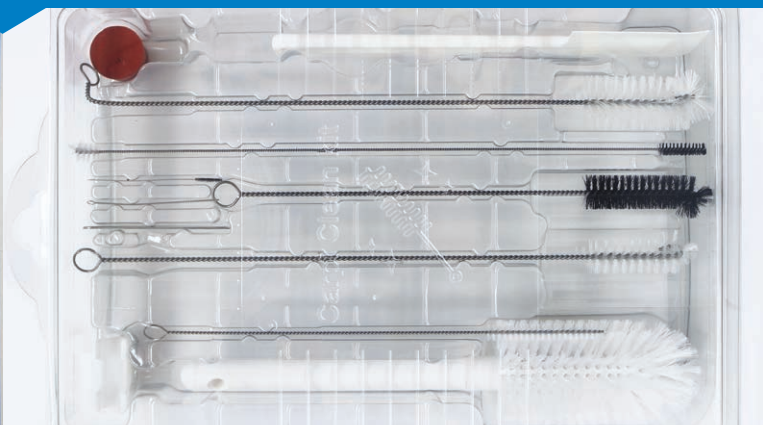
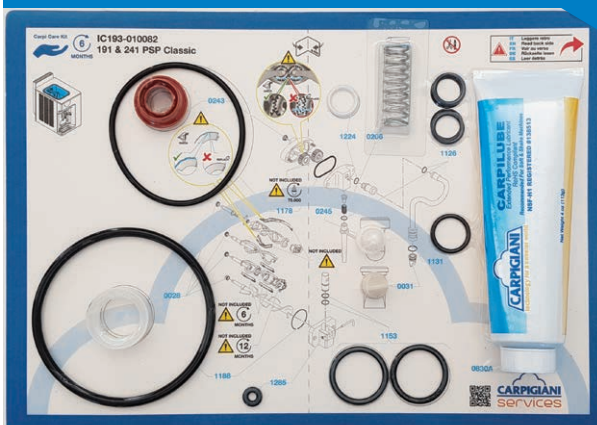
Carpi Care kit



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.



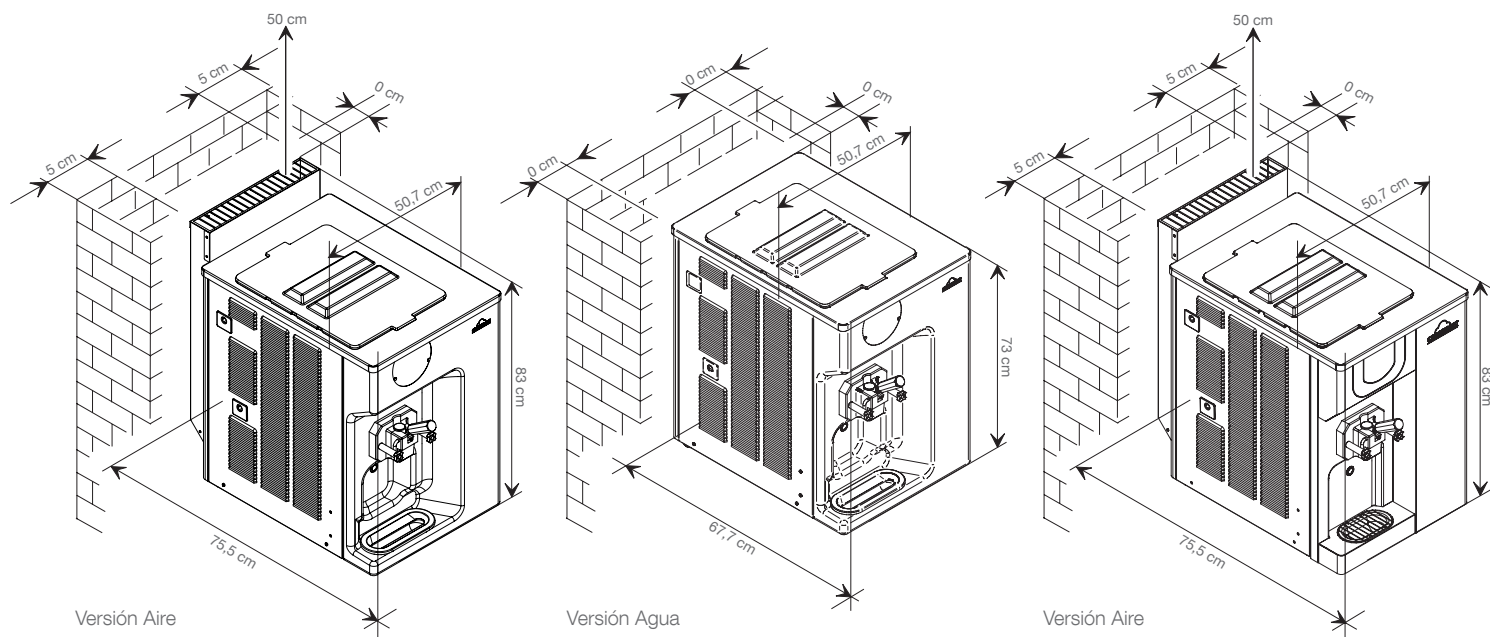
Limpieza programada. Posibilidad de delegar la limpieza periódica de la máquina a técnicos con experiencia.



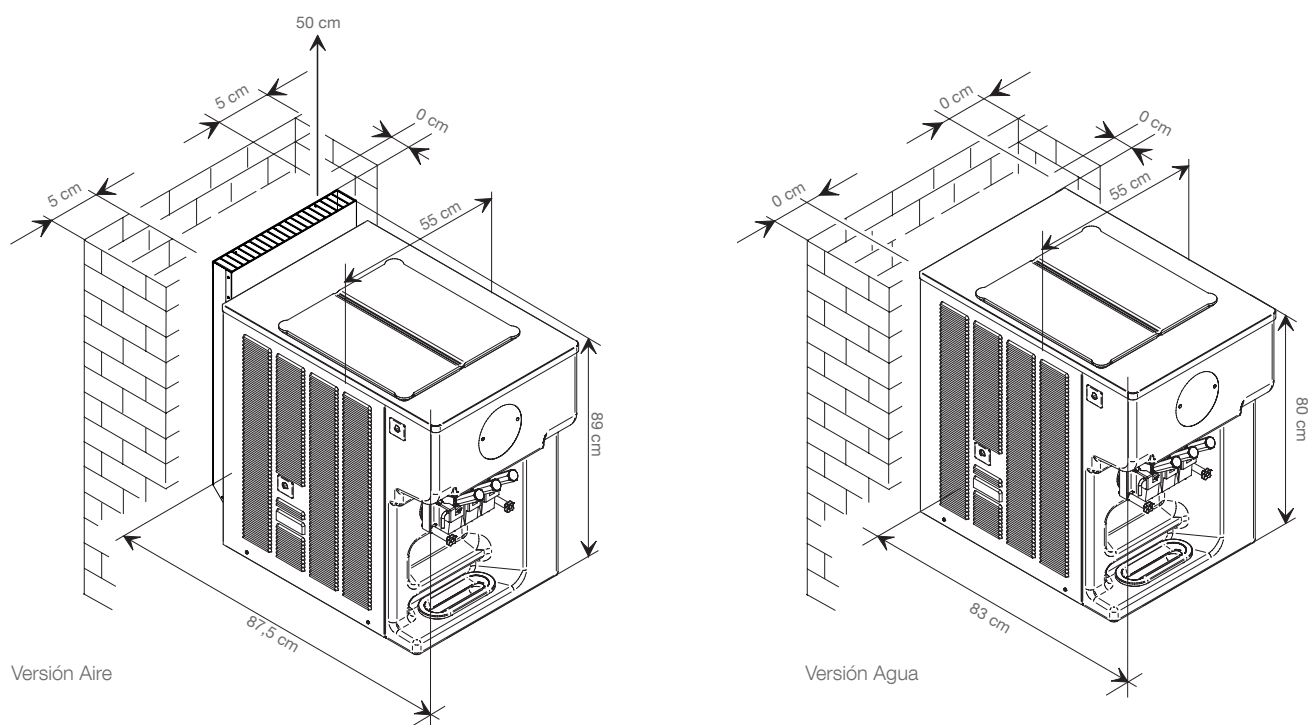
Teorema. Sistema de control y diagnóstico, desde remoto, de las funciones de la máquina. El cliente puede acceder a la máquina, a través del ordenador, y controlar a distancia su operatividad. Teorema facilita, además, el servicio de asistencia: los técnicos Carpigiani, pueden acceder a informaciones 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	Tipo de condensación	Gas refrigerante	Peso neto kg
			POM	2E-RSI								
191 Classic	P	1	Bomba	245*	255*	1,75	2,4	16	230/50/1**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	140
191 Classic	G		Gravedad	230*	-							130
191 Steel	P	1	Bomba	245*	255*	1,75	2,4	16	230/50/1**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	140
191 Steel	G		Gravedad	230*	-							130
241 SP Steel	P	1	Bomba	340*	350*	1,75	2,9	10	400/50/3**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	140
241 SP Steel	G		Gravedad	300*	-							130
193 Classic	P	2+1	Bomba	435*	485*	1,75	4,7	16	400/50/3**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	210
193 Classic	G		Gravedad	415*	-		4,5					190
193 Steel	P	2+1	Bomba	435*	485*	1,75	4,7	16	400/50/3**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	210
193 Steel	G		Gravedad	415*	-		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



Tre B - Super Tre

AV EVO



CARPIGIANI **SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING**

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



Disfrute
la Evolución





PERFORMANCE Y CALIDAD

Es posible producir helados, sorbetes y frozen yogurt. Gracias a la tecnología EVO, es posible mantecar 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 yogurt o un delicado helado de yogurt.



Producción de **Helado de forma personalizada**

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.





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.



La innovadora tecnología EVO

garantiza versatilidad y flexibilidad con excelentes resultados en la producción. El innovador sistema de refrigeración garantiza una mantecación perfecta de helado aunque las mezclas empleadas en los dos cilindros sean diferentes entre ellas.



Cilindro de expansión directa de 1,35 L para Tre B AV EVO y de 1,75 L para Super Tre AV EVO. Optimiza el proceso refrigerante acelerando los tiempos 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 **(solo para modelos Super Tre AV EVO)**.



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



> PERFORMANCE Y CALIDAD

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 (solo para modelos Super Tre AV EVO). 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.



AGITADOR (solo para Tre B AV EVO)

Agitador alta eficiencia 2E-RSI (solo para modelos Tre B AV EVO). Estructura en acero inox con rascadores en plástico y eje removible para un helado suave y cremoso.



AGITADOR (solo para Super Tre AV EVO)

Agitador alta eficiencia de POM (solo para versión G). Pieza única para un helado seco y compacto.



Agitador Alto Rendimiento 3X (solo para versión P). Rascadores en plásticos intercambiables para un helado suave y cremoso.



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



COMODIDAD

Nuevas soluciones
para el máximo
confort de uso

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



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.

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 desperdicio.



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



Sistema Dry Filling (solo para modelos Super Tre AV EVO)

Sistema automático de relleno agua en las cubetas, para preparar la mezcla en polvo directamente en la cubeta, ahorrando tiempo y reduciendo la posibilidad de errores de dosis.



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



> AHORRO

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

Mínimo residuo de mezcla en la cubeta (0,2 litri). Solo para modelos Super Tre AV EVO - Gracias a la conformación bajada en la parte posterior de la cubeta, durante la fase de limpieza la pérdida de mezcla es mínima.

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. Super Tre AV EVO - Gracias a la chimenea posterior es posible optimizar el espacio de instalación y juntar más máquinas.
Tre B AV EVO - Para este tipo de condensador se requieren espacios de instalación más amplios.



> SEGURIDAD

Mayor seguridad operativa y más control en la producción



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

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.



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.



Bloqueo botones

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





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.

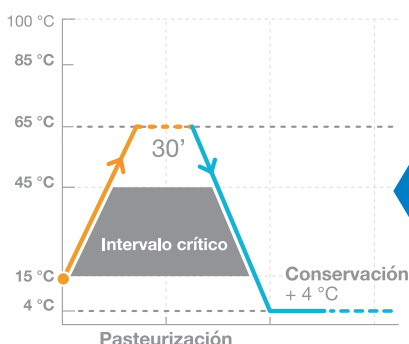


Botón Limpieza Multifunción.

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 (solo para modelos Super Tre AV EVO)**, 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



Tapa Ergonomica (Tre AV EVO). Tapa cubeta transparente y ergonomico para inspeccionar facilmente la vasca.

Tapa cubeta de goma (Super Tre AV EVO). La tapa puede ser abierto para llenar la cubeta sin quitarla.

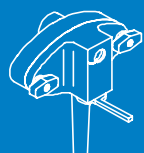


Leyenda: Opcional SOLO a la compra Opcional disponible también después de la compra

CONFIGURA TU PROPIA MÁQUINA

CONFIGURACIÓN CUBETA

ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN



Bomba

Opcional



Gravedad
(solo para modelos Super Tre AV EVO)

Opcional



Wash kit



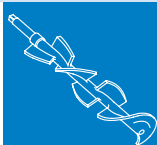
Sistema Dry Filling
(solo para modelos Super Tre AV EVO)

CONFIGURACIÓN AGITADOR/PUERTA

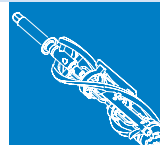
ELIGES EL TIPO DE AGITADOR



Agitador 2E-RSI (solo para modelos TRE B AV EVO a bomba)

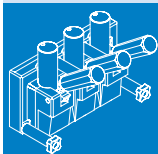


Agitador de POM (solo para modelos Super Tre AV EVO a gravedad)



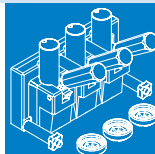
Agitador 3X (solo para modelos Super Tre AV EVO a bomba)

ELIGES EL TIPO DE PUERTA



Puerta Estandar

Opcional



Puerta Star

Opcional



Boquillas de decoración

Opcional



Sistema automático de cierre



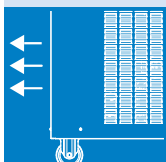
Kit monoporciones

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

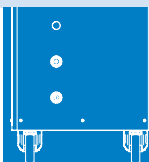
CONFIGURA TU PROPIA MÁQUINA

CONFIGURACIÓN TÉCNICA

ELIGES EL TIPO DE CONDENSACIÓN

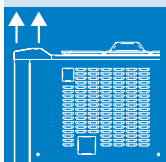


Máquina condensada a Aire
(solo para modelos Tre B AV EVO)

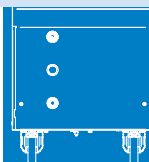


Máquina condensada a Agua
(solo para modelos Tre B AV EVO)

ELIGES EL TIPO DE CONDENSACIÓN

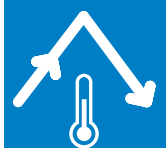


Máquina condensada a Aire
(solo para modelos Super Tre AV EVO)



Máquina condensada a Agua (solo para modelos Super Tre AV EVO)

Opcional



Autopasteurización
(solo para modelos Super Tre AV EVO)

ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



Alimentación eléctrica Monofase/Trifase

CONFIGURACIÓN ACCESORIOS

Opcional



Teorema

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 500 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 e 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.



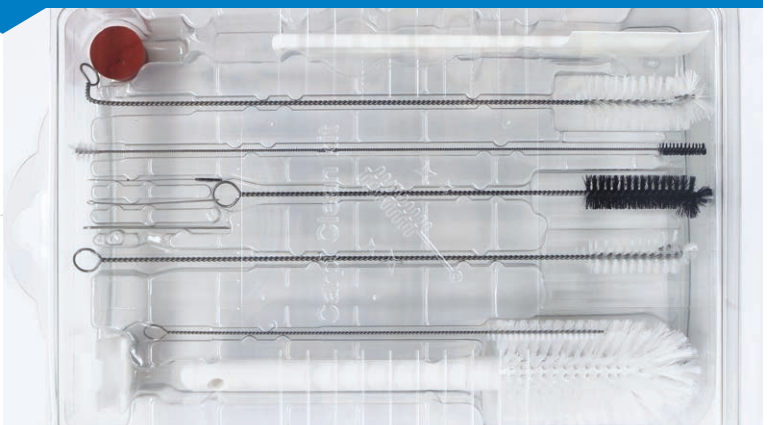
Carpi Care kit



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.



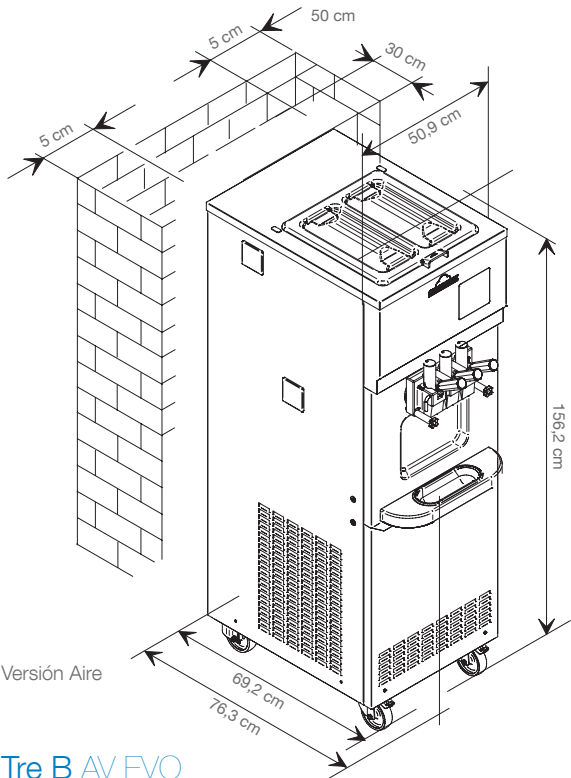
Limpieza programada. Posibilidad de delegar la limpieza periódica de la máquina a técnicos con experiencia.



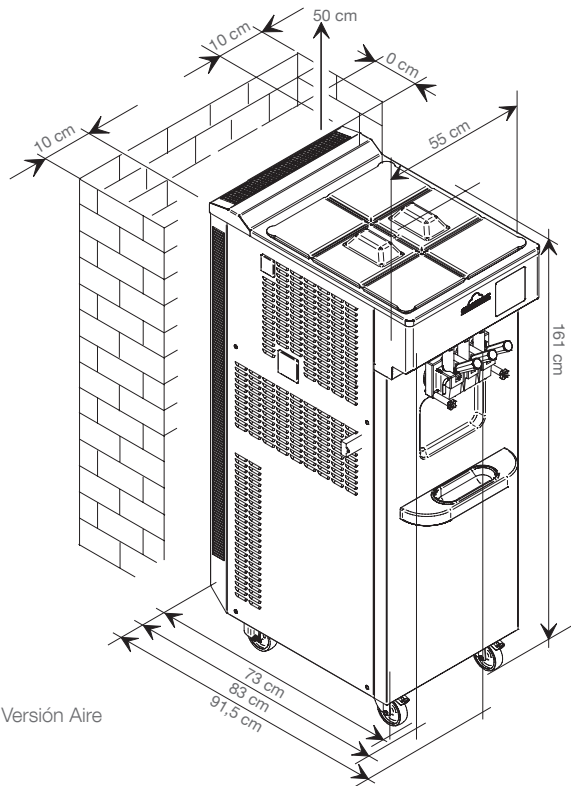
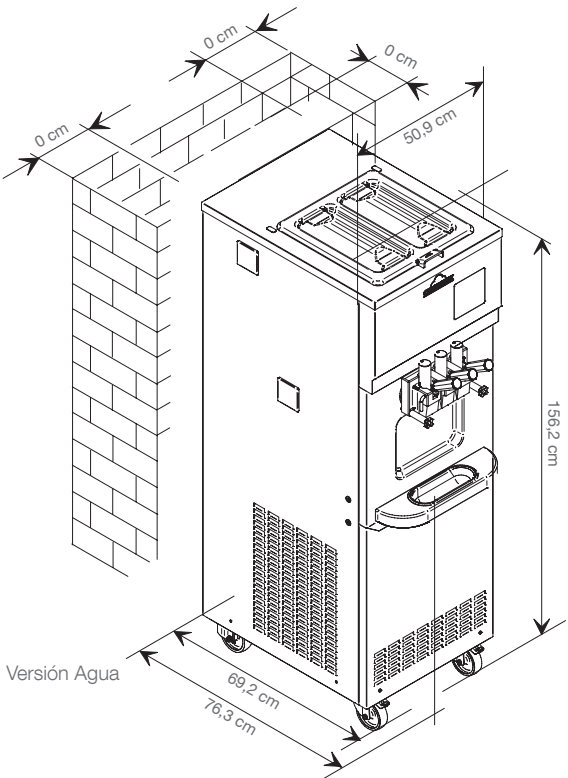
Teorema. Sistema de control y diagnóstico, desde remoto, de las funciones de la máquina. El cliente puede acceder a la máquina, a través del ordenador, y controlar a distancia su operatividad. Teorema facilita, además, el servicio de asistencia: los técnicos Carpigiani, pueden acceder a informaciones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



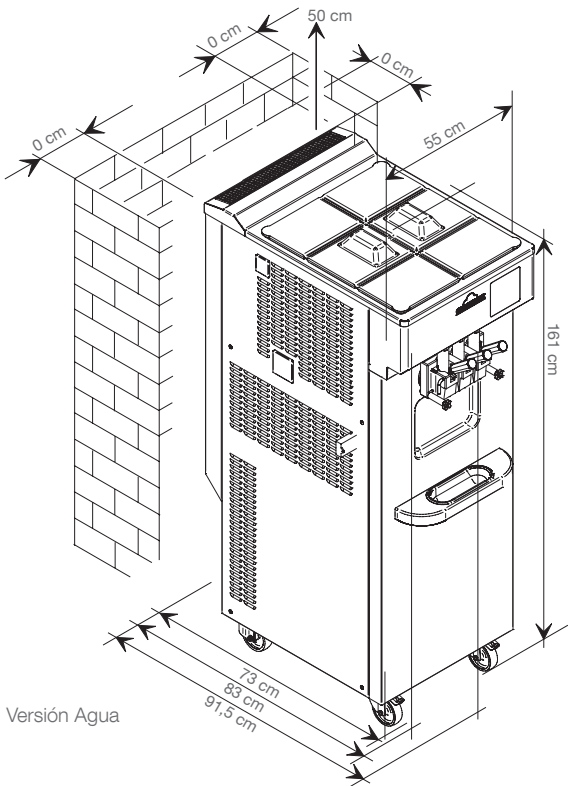
datos técnicos - dimensiones



Tre B AV EVO



Super Tre AV EVO



Tre B - Super Tre

AV EVO



			Sabores	Alimentación	Producción por hora (75g porciones)	Capacidad de las cubeta lt	Capacidad cilindro lt	Potencia nominal kW	Fusible A	Aliment. Eléctrica Volt Hz Ph	Tipo de condensación	Gas refrigerante	Peso neto kg
Tre B AV EVO	P		2+1	Bomba	480*	10+10	1,35	2,7	10	400/50/3**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	250
Super Tre AV EVO	P		2+1	Bomba	650*	11+11	1,75	5	16	400/50/3**	Aire opcional Agua	R455A o R454C	280
Super Tre AV EVO	G			Gravedad	580*	16+16							

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

La Tre B AV EVO y Super Tre B AV EVO son fabricada 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.



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

an Ali Group Company



161 T G SP - 243 T SP



CARPIGIANI **SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING**

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



**Operations
Management**



**Machine
Configuration
& Settings**

**Food
Style**

**Mix & Recipe
Development**

Fundamentales y Únicas





PERFORMANCE Y CALIDAD

Es posible producir helados, sorbetes y frozen yogurt. En las 243 T SP, gracias a los cilindros independientes, es posible mantener 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 yogurt o un delicado helado de yogurt.



Producción de **Helado de forma personalizada**

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.

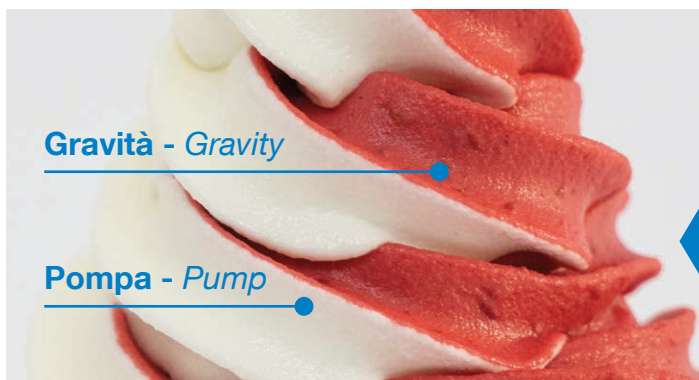


Boquillas de Decoración para crear tu propio estilo de helado eligiendo y personalizando la forma.



Blender (solo para modelos 243 T SP).

Blender integrado con cucharas desechables para mezclar fruta seca picada y toppings en el helado.



Gravità - Gravity

Pompa - Pump

Kit Pompa / Gravedad (solo para modelos 243 T P SP) permite el funcionamiento contemporáneo de un cilindro con alimentación a pompa y del otro con alimentación a gravedad.



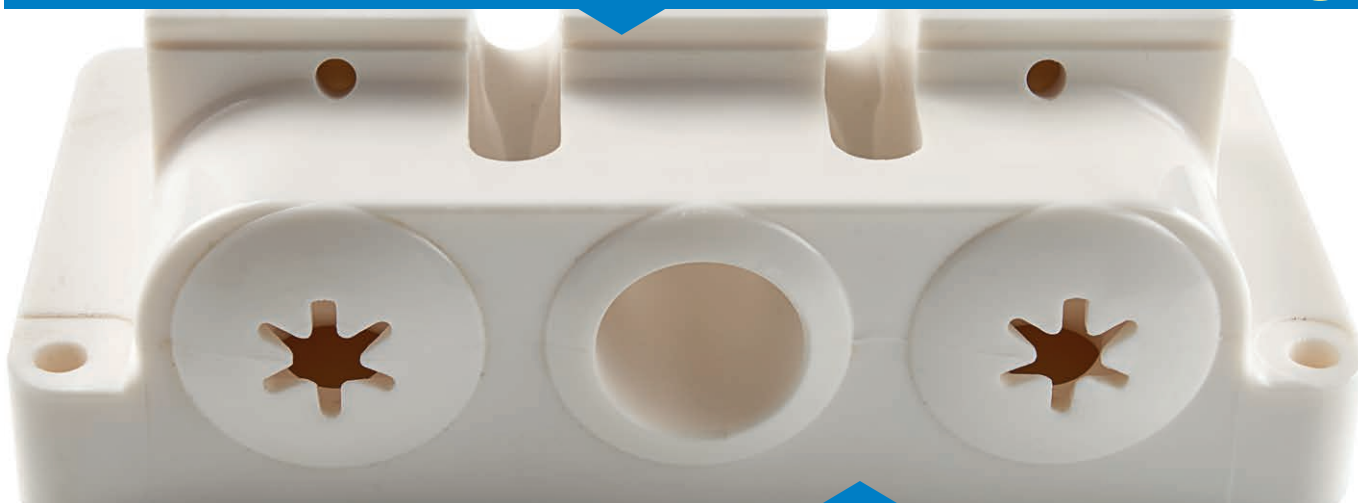
Legenda: Opcional SOLO a la compra Opcional disponible también después de la compra



> PERFORMANCE Y CALIDAD

Puerta Invernal (solo para modelos 243 T SP)

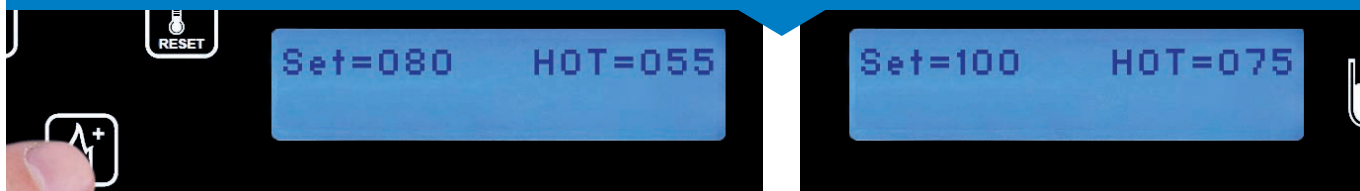
Puerta específica que permite el empleo de dos cilindros separados inhibiendo la parte central. Una ulterior flexibilidad que puede ser utilizadas tanto en la fase de limpieza como en la producción.



Máquina versátil* (solo para modelos 243 T SP). 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.

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.



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



PERFORMANCE Y CALIDAD

Opción **ALIMENTACIÓN**

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.



Bomba - Versión P (solo para modelos 243 T SP). 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.



AGITADOR

Agitador alta eficiencia de POM desmontable. Rascadores en plástico y eje removible para un helado suave y cremoso.



Cilindro de expansión directa de 1,35 L

Optimiza el proceso refrigerante acelerando los tiempos 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

Nuevas soluciones
para el máximo
confort de uso



Agitador en la cubeta con velocidad regulable. 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.



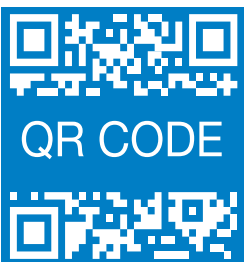
Sistema automático de cierre
Sistema automático de cierre de las palancas muy fáciles de montar y desmontar. Los grifos cuentan con un sistema de cierre automático para interrumpir el flujo de helado en dispensación eliminando cualquier posible derroche.

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



COMODIDAD

Nuevas soluciones
para tu estilo



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.

Velocidad modular programable

Gracias a la nueva gestión del motor ventilador, es posible elegir entre tres distintas configuraciones: la "Max Production" que favorece la producción horaria de la máquina, la "Silent" que, en automático, permite trabajar a bajo nivel de ruido y "Manual" que permite imposter una velocidad fija de funcionamiento.



AHORRO

Nuevos motoriductores
eléctricos y condensadores
a alto rendimiento

Opción **CONDENSACIÓN**

Máquina condensación Aire

Gracias a la chimenea posterior es posible optimizar el espacio de instalación y posicionar la mismas cerca de otras máquinas.

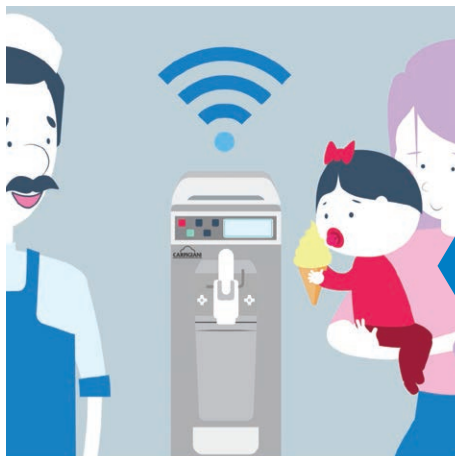
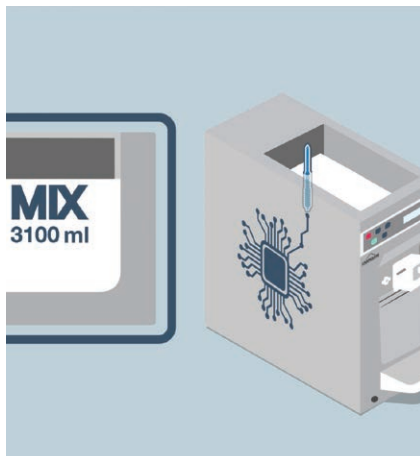


Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



> SEGURIDAD

Mayor seguridad
operativa y **más control**
en la producción



Tecnología Blockchain
(solo para
modelos 161 T SP). Gra-
cias 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 modali-
dad de venta PAY PER USE.



Diseño ergonómico

Aumenta la prevención de acci-
dentes, con bordes aún más re-
dondados y con empalmes.

Black out y interrup- ción hídrica

Después de una falta de
energía eléctrica o agua, si
los parámetros temperatu-
ra-tiempo garantizan que la
mezcla no haya sufrido nin-
guna variación, la máquina
recupera el programa en
curso. En caso contrario, si
la máquina es autopasteuri-
zante, empieza en automá-
tico un ciclo de pasteuriza-
ción, alertando al operador
con un mensaje en el dis-
play. Si la máquina no es au-
topasteurizante, es neces-
ario limpiar la misma.



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.



Bloqueo botones

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





HIGIENE

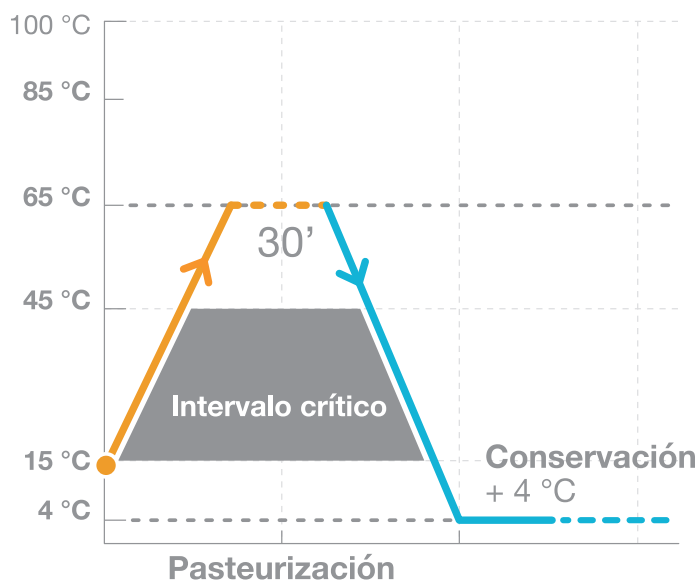
Limpieza
facilitada,
**higiene
garantizada**

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.



Botón Limpieza Multifunción

Posibilidad de activar o desactivar singularmente 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.



Estandar. 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 (solo para modelos 243 T P SP). Simplifica las procedimientos de limpieza y garantiza máxima higiene y fiabilidad.



Carpi Care kit



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

CARPIGIANI
services

Carpi Clean kit



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

CONFIGURA TU PROPIA MÁQUINA

CONFIGURACIÓN CUBETA

ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN



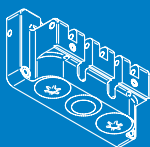
Bomba
(solo para modelos 243 T SP)



Gravedad

CONFIGURACIÓN AGITADOR/PUERTA

Opcional



Puerta Invernal
(solo para modelos 243 T SP)

Opcional



Boquillas de decoración

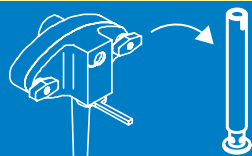
Opcional



Kit Monoporciones

CONFIGURACIÓN ACCESORIOS

Opcional



Kit Bomba / Gravedad
(solo para modelos 243 T P SP)

Opcional



Teorema

Opcional



Blender
(solo para modelos 243 T SP)

Opcional



Tecnología Blockchain
(solo para modelos 161 T SP)

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 500 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 e 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

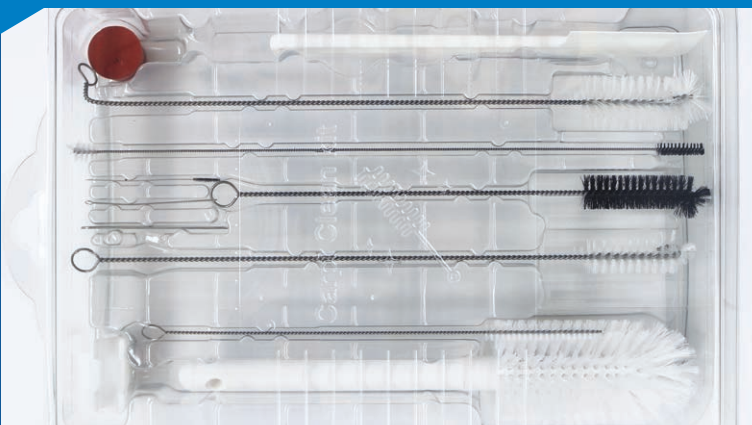


6

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.



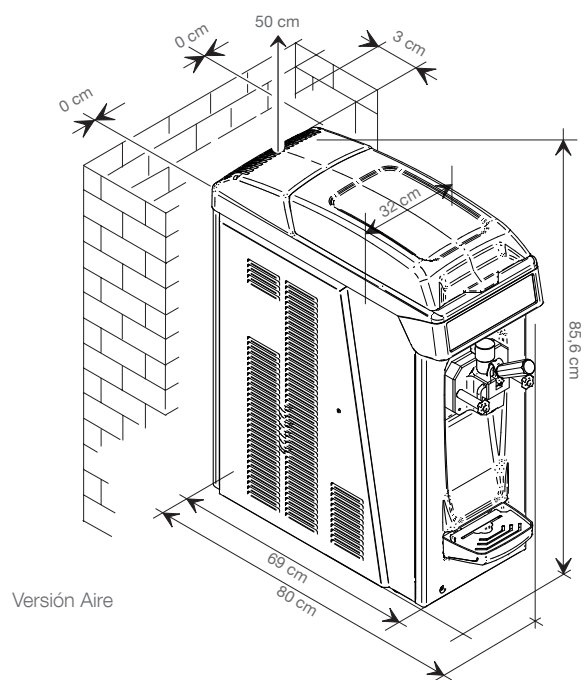
Limpieza programada. Posibilidad de delegar la limpieza periódica de la máquina a técnicos con experiencia.



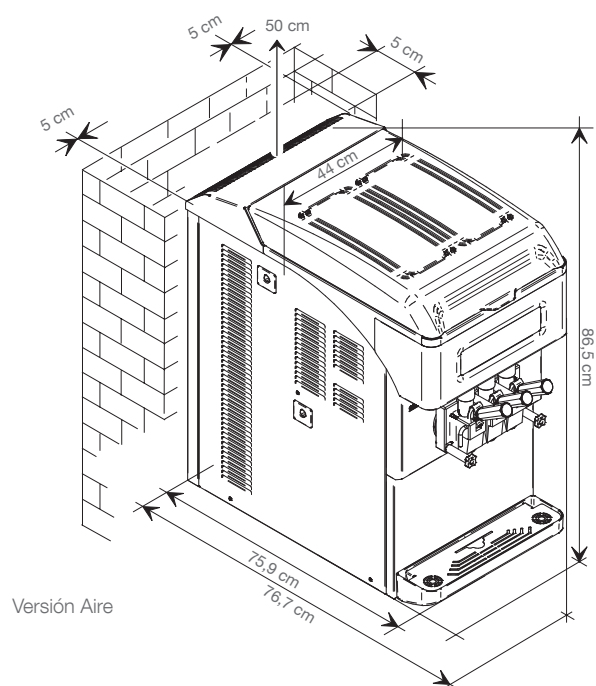
Teorema. Sistema de control y diagnóstico, desde remoto, de las funciones de la máquina. El cliente puede acceder a la máquina, a través del ordenador, y controlar a distancia su operatividad. Teorema facilita, además, el servicio de asistencia: los técnicos Carpigiani, pueden acceder a informaciones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



datos técnicos - dimensiones



161 T G SP



243 T SP

161 T G SP - 243 T SP



	Sabores	Alimenta- ción	Producción por hora <i>(75g porciones)</i>	Capacidad de las cubeta <i>lt</i>	Capacidad cilindro <i>lt</i>	Potencia nominal <i>kW</i>	Fusible <i>A</i>	Aliment. Eléctrica <i>Volt Hz Ph</i>	Tipo de conden- sación	Gas refrigerante	Peso neto <i>kg</i>
161 T G SP	1	Gravedad	200*	5	1,35	2,3	16	230/50/1**	Aire	R455A o R454C	95
243 T P SP	2+1	Bomba	320*	5+5	1,35	3,0	20	230/50/1**	Aire	R455A o R454C	190
243 T G SP		Gravedad	268*	8+8							180

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

Las T SP son producidas 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.



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

an Ali Group Company

