

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!



**Machine
Configuration
& Settings**

**Food
Style**

**Operations
Management**

**Mix & Recipe
Development**



Fundamentales y Únicas





PERFORMANCE Y CALIDAD

Es posible producir helados, sorbetes y frozen yogur. 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 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 Monoporción.

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

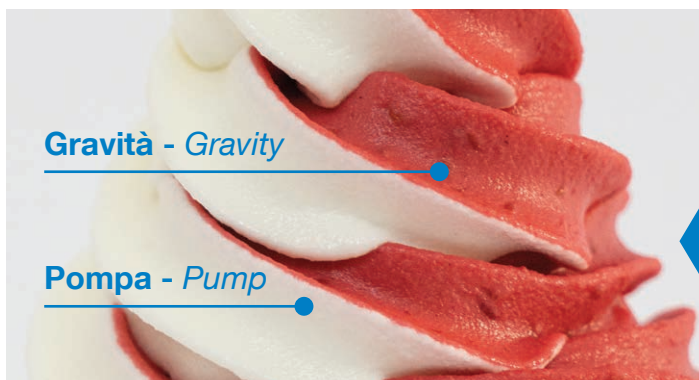


Boquillas de Decoración para crear tu propio estilo de helado eligiendo y personalizando la forma.



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.

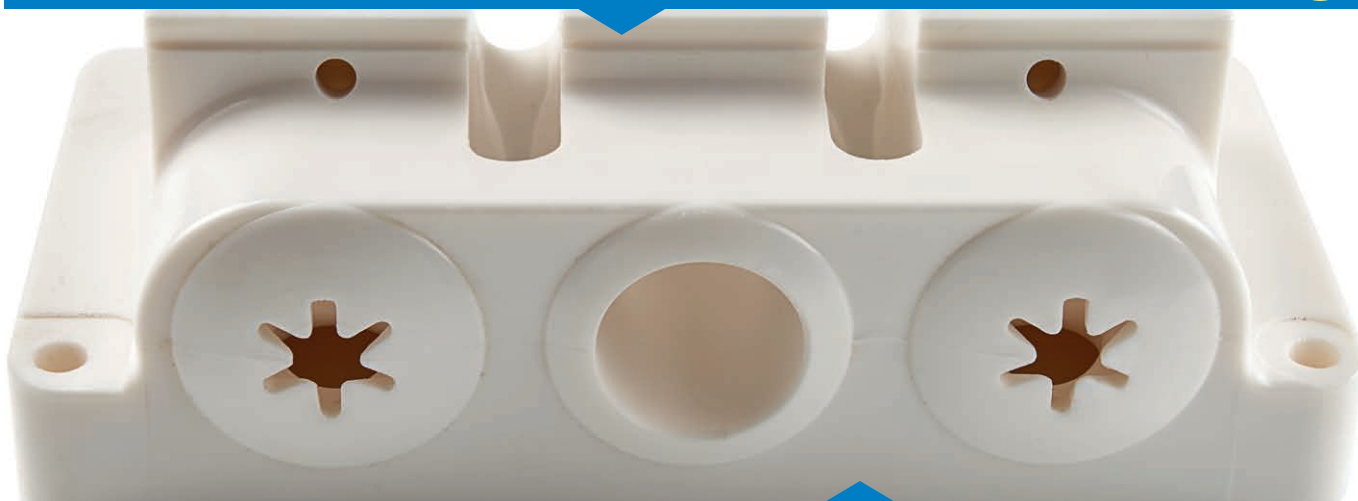




PERFORMANCE Y CALIDAD

Puerta Invernal (solo para modelos 243 T SP)

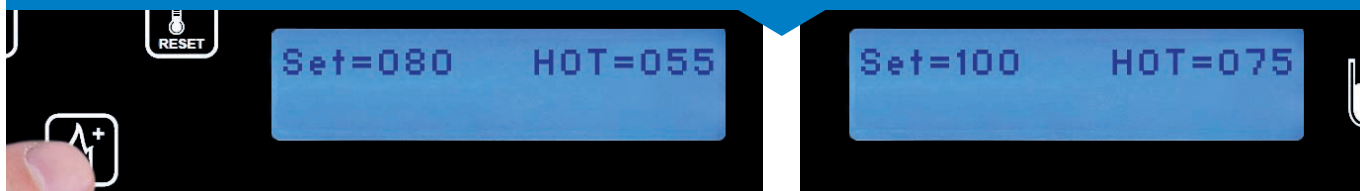
Puerta específica que permite el empleo de dos cilindros separados inhibiendo la parte central. Una ulterior flexibilidad que puede ser utilizadas tanto en la fase de limpieza como en la producción.



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.

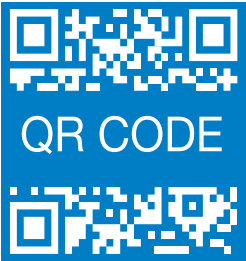


Sistema automático de cierre
Sistema automático de cierre de las palancas muy fáciles de montar y desmontar. Los grifos cuentan con un sistema de cierre automático para interrumpir el flujo de helado en dispensación eliminando cualquier posible derroche.



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 impostar una velocidad fija de funcionamiento.



AHORRO

Nuevos motorizadores 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.

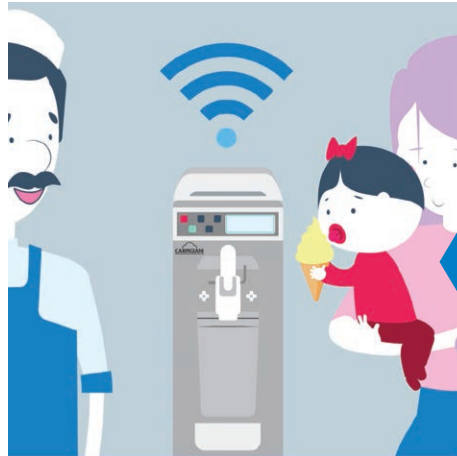
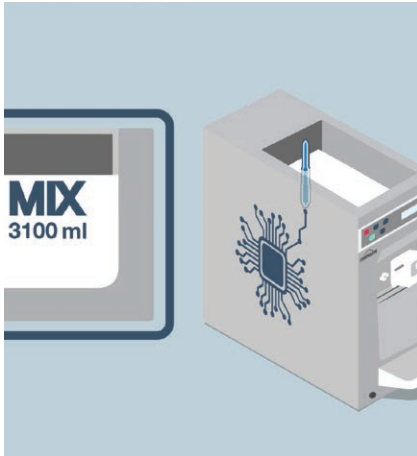


Legenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



SEGURO

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



Tecnología Blockchain (solo para modelos 161 T 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.



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

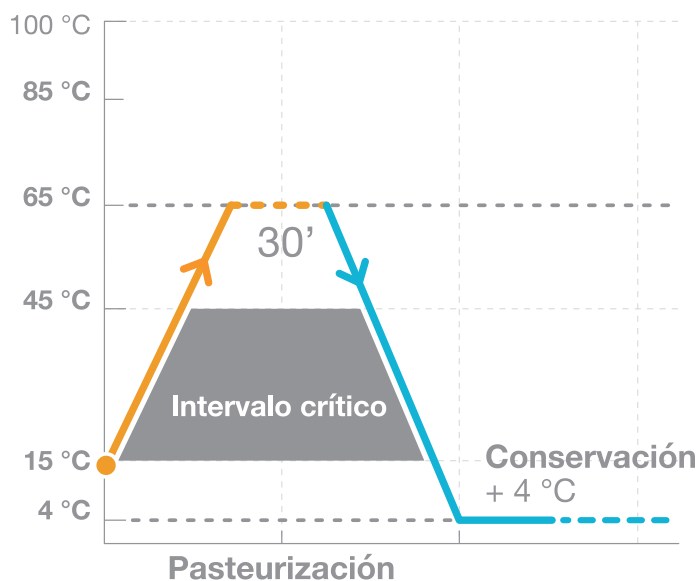
Limpieza facilitada,
higiene garantizada

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 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 higienica, 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.

Carpi Clean kit



CARPIGIANI
services

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

CONFIGURA TU PROPIA MÁQUINA

CONFIGURACIÓN CUBETA

ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN



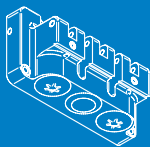
Bomba
(solo para modelos 243 T SP)



Gravedad

CONFIGURACIÓN AGITADOR/PUERTA

Opcional



Puerta Invernal
(solo para modelos 243 T SP)

Opcional



Boquillas de decoración

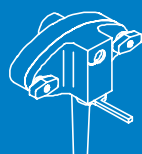
Opcional



Kit Monoporciones

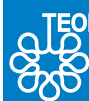
CONFIGURACIÓN ACCESORIOS

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 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 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.



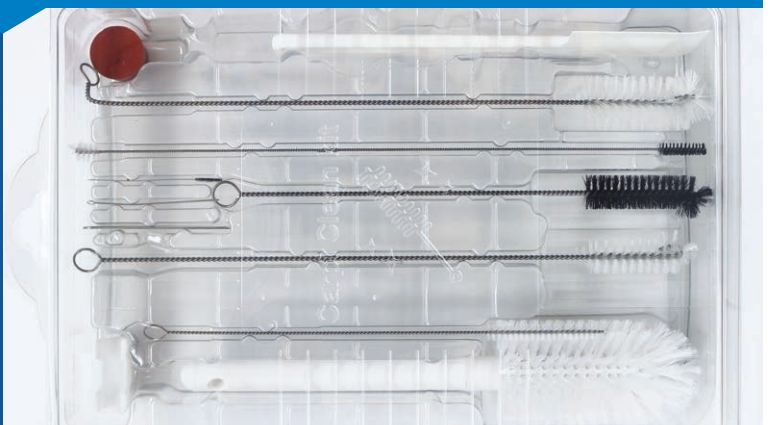
Carpi Care kit



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.



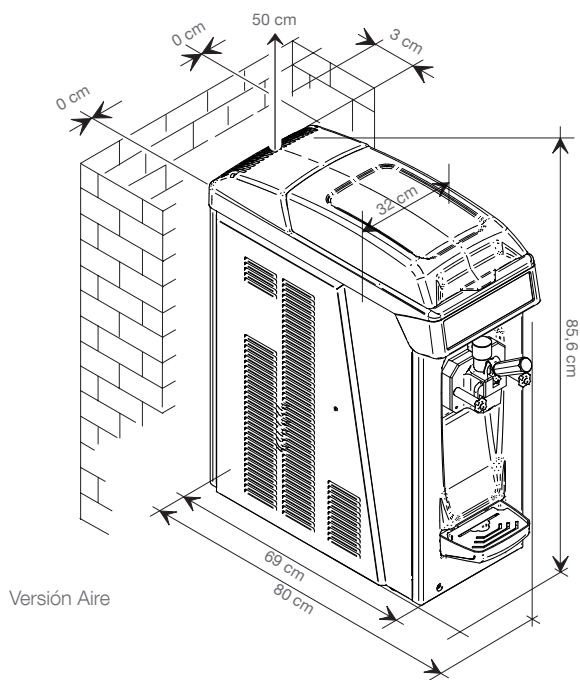
Limpieza programada. Posibilidad de delegar la limpieza periódica de la máquina a técnicos con experiencia.



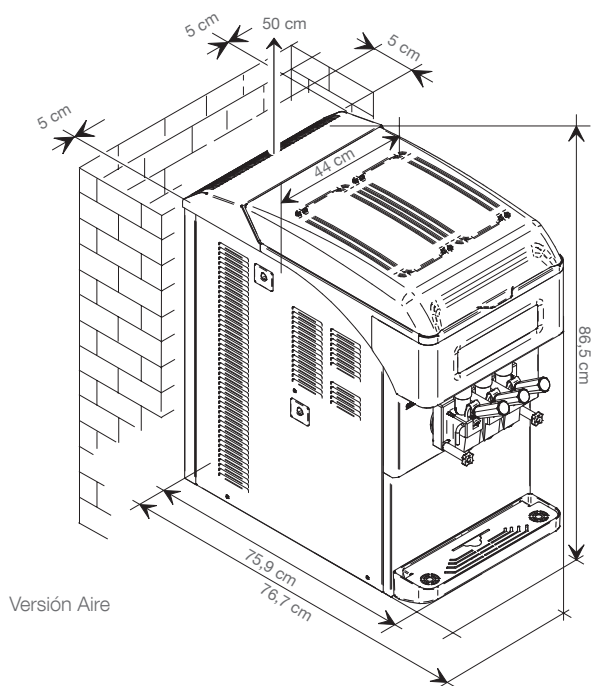
Teorema. Sistema de control y diagnóstico, desde remoto, de las funciones de la máquina. El cliente puede acceder a la máquina, a través del ordenador, y controlar a distancia su operatividad. Teorema facilita, además, el servicio de asistencia: los técnicos Carpigiani, pueden acceder a informaciones 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	Alimentación	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>	Condensación	Gas refrigerante	Peso neto <i>kg</i>
	1	Gravedad	200*	5	1,35	2,3	16	230/50/1**	Aire	R452***	95
243 T P SP	2+1	Bomba	320*	5+5	1,35	3,0	20	230/50/1**	Aire	R452***	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 ***diferentes soluciones disponibles.

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



The Spirit of Excellence