

UF 920 SP

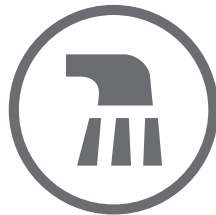


CARPIGANI **SOFT-SERVICE-CONSULTING**

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



Hohe
Produktionskapazität





LEISTUNG UND QUALITÄT

Sie können Eiscreme, Sorbets und Frozen Joghurt herstellen. Dank der unabhängigen Zylinder können gleichzeitig Produkte unterschiedlicher Konsistenz gefroren werden.



Produktion von **Soft Eiscreme**

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz für Softeis einzustellen, von einem zarten Fior dilatte bis zu einer kräftigen Schokolade.



Produktion von **Sorbets**

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz für Soft Fruchtsorbets vom faserreichsten bis zum klassischen Zitronensorbet einzustellen.



Produktion von **Frozen Joghurt**

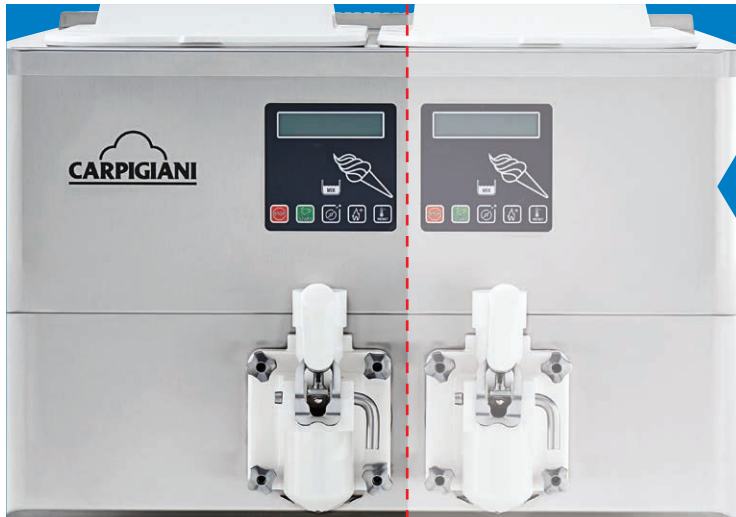
Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz einzustellen, um einen klassischen Frozen Joghurt oder einen zartes Joghurteis zu produzieren.



LEISTUNG UND QUALITÄT

Hard-O-Tronic®

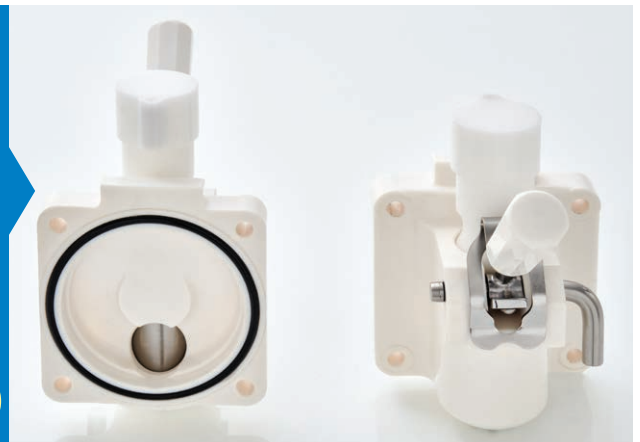
Das elektronische Steuerungssystem, das es ermöglicht, die Konsistenz des Soft Eises je nach Art des Produktes auf einfache und schnelle Weise zu verändern.



Unabhängiges Kühlsystem und Benutzeroberfläche. Sie ermöglichen es Ihnen, nur eine Seite der Maschine zu verwenden.

Zwei einzelne Luken

Durch diese Konfiguration kann eine Seite pasteurisiert werden, während die andere Seite in Produktion bleibt. Sogar in der Reinigungsphase können Sie eine Seite nach der anderen waschen.



ZUFUHR Wahl

Pumpe - P-Version

Druckstahlpumpe mit fortschrittlichen Zahnrädern aus thermoplastischem Polymer; für ein trockenes und kompaktes Softeis. Dank der Löcher des Pumpenreglers ist es möglich, ein Aufschlag von 40 bis 80% zu erreichen. Es ist möglich, den Aufschlag auch bei vollem Tank zu regeln.



Gravitation - G Version

Die unterschiedlichen Durchmesser der Löcher auf der Zufuhrnadel dosieren die Mischung auf natürliche Weise mit Luft; für ein trockenes und kompaktes Eis und einen Aufschlag bis zu 40%. Der Schieber für die Nadeleinstellung ermöglicht, dank der wiederholten Bohrungen sowohl im unteren als auch im oberen Teil der Nadel, die Aufschlageinstellung auch bei vollem Tank.



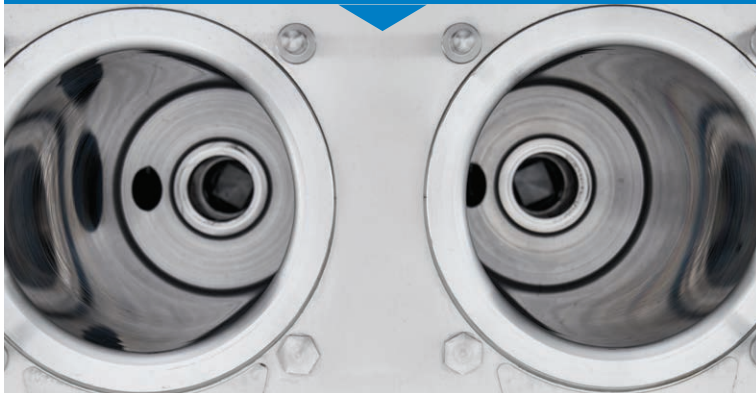
Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



LEISTUNG UND QUALITÄT

Zylinder mit direkter Expansion mit 3,8 L Volume

Optimiert den Kühlprozess, verkürzt die Wartungszeiten und eliminiert Energieverschwendung. Dank der neuen Position der Zufuhröffnung ist der Vorladevorgang einfach und sicher.



RÜHRWERK

Hocheffizientes und abnehmbares Rührwerk aus POM für ein softiges und cremiges Eis.



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.

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.

Self Closing

Automatisches Hebelverriegelungssystem, leicht zu montieren und demonstrieren. Die Ausgäbebehälter sind mit einem automatischen Schließsystem ausgestattet, um den Eisfluss bei der Ausgabe zu unterbrechen und so möglichen Abfall zu vermeiden. 



Einstellbare Dosiergeschwindigkeit. Einstellbarer Dosierfluss zur Erfüllung aller Aufschlag- und Geschwindigkeitsanforderungen.





EINSPARUNG

Hocheffiziente
elektrische Motoren
und Kondensatoren

KONDENSATIONS

Luftgekühlte Maschine. Dank des hinteren "Schornsteins" ist es möglich, den Installationsplatz zu optimieren und die Maschinen nebeneinander zu platzieren.



Unabhängige Getriebe Pumpe (Version P). Verlängert die Lebensdauer von Pumpe und Getriebe. Gewährleistet Flexibilität bei hoher Leistung.



SICHERHEIT

Verbesserte Sicherheit
und **Steuerung** während
der Herstellung

Ergonomisches Design. Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundeten Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener tätig ist.



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.

Tastensperre

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



TEOREMA



Teorema

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





HYGIENE

Vereinfachte Reinigung,
garantierte Hygiene



Multifunktions-Reinigungstaste.

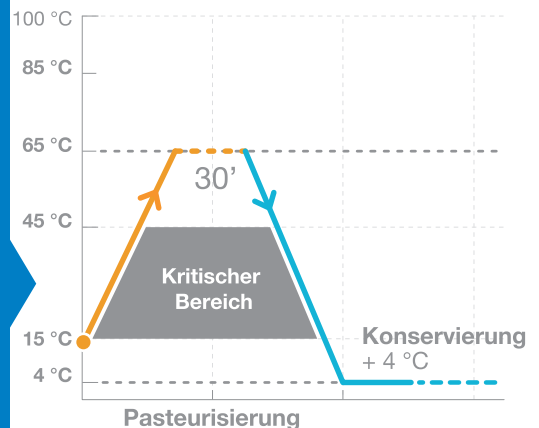
Möglichkeit, Pumpe und Rührwerk je nach Reinigungsbedarf einzeln oder gemeinsam zu aktivieren oder zu deaktivieren. Eine der Funktionen ist die beheizte Reinigung. Durch Aktivierung des Rührwerks und gleichzeitige Erwärmung der Zylinderoberfläche werden Rückstände von Produktionsfett schnell gelöst.



Abnehmbare Pumpenwelle

Vereinfacht die Reinigungsverfahren und garantiert maximale Hygiene und Zuverlässigkeit.

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.



Carpi Care kit



Kundenspezifische kits, die Ihre Maschine stets hygienisch einwandfrei halten.

Carpi Clean kit



CARPIGIANI
services

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.

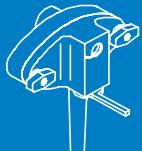
Gummi-Wannenabdeckung. Der Deckel kann geöffnet werden, so dass der Tank befüllt werden kann, ohne dass er vom Tank abgenommen werden muss.



KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

WANNEN-KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DEN TYP DER STROMVERSORGUNG



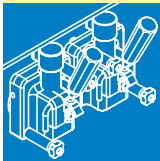
Pumpe



Gravitation

RÜHRWERK/LUKE-KONFIGURATION

Optional



Zwei einzelne Luken

Optional



Self Closing

TECHNISCHE KONFIGURATION

STROMVERSORGUNGSWAHL



Stromversorgung

KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

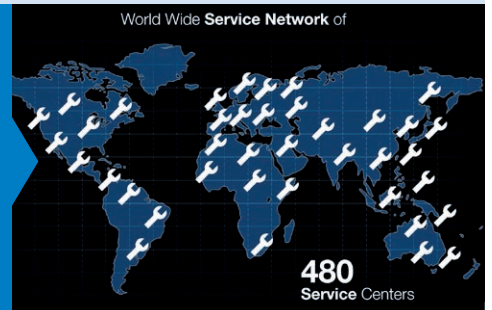
Optional



Teorema

WER SIND WIR

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 480 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.

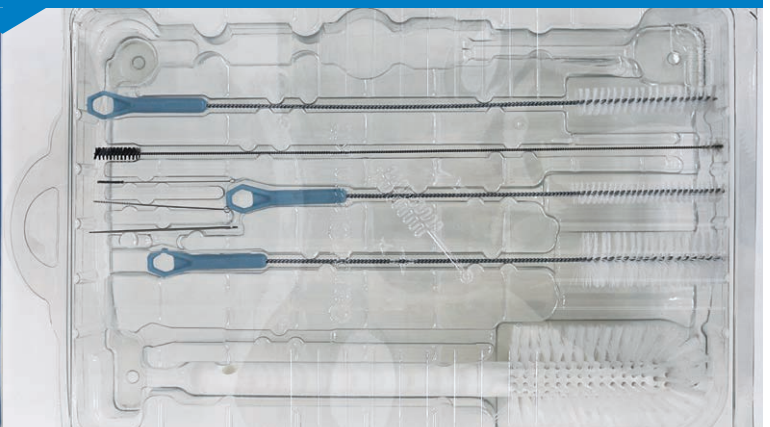


Carpi Care kit



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.



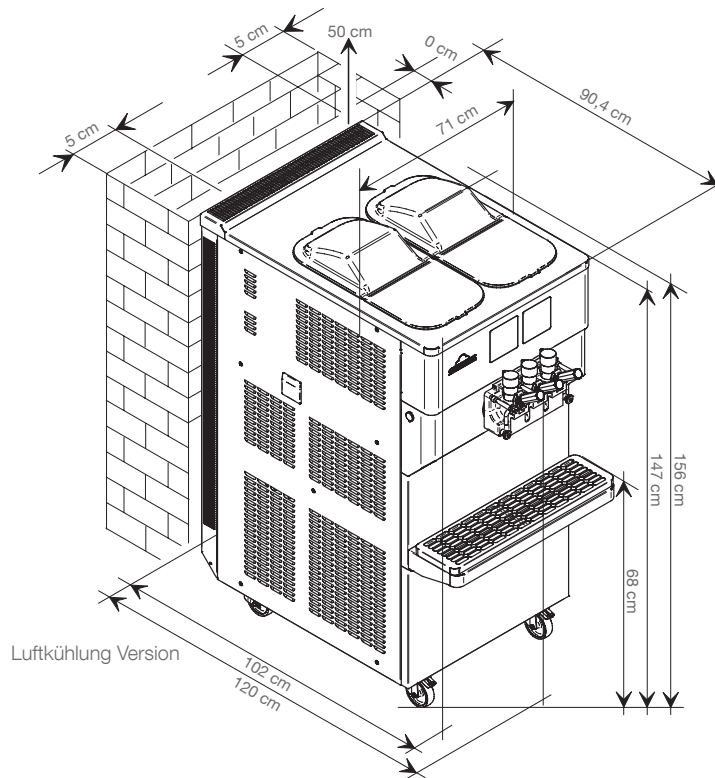
Geplantes Waschen. Möglichkeit, das periodische Waschen der Maschine fachkundigen Technikern anzuvertrauen.



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



UF 920 SP

	Sor-ten	Mixabga-besystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)	Behälter-kapazität l	Zylinder-kapazität l	Nennlei-tung kW	Absiche-rung A	Stromver-sorgung Volt Hz Ph	Kühlsys-tem	Kühl-mittel	Netto-Gewicht kg
UF 920 SP	P	Pumpe	533+533*	20+20	3,8	8,7	20	400/50/3**	Luft	R452***	486
UF 920 SP	G	Gravitation	466+466*			8,5					456

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

Die UF 920 SP 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