

# 191 - 241 SP - 193

## Classic - Steel



---

# CARPIGANI **SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING**

---

I consulenti della **CARPIGANI SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING** trasformano la tua idea in un business di successo!



Fondamentali  
e Uniche





## PERFORMANCE E QUALITÀ

È possibile produrre gelati, sorbetti e frozen yogurt. Grazie ai cilindri indipendenti, nelle 193 è possibile mantecare simultaneamente prodotti di consistenze diverse.



### Produzione di **Gelati Cremosi**

Grazie al Sistema H-O-T e al tipo di alimentazione (gravità o pompa) è possibile impostare la consistenza desiderata per i gelati di creme, da un delicato fiordilatte fino ad un deciso cioccolato.



### Produzione di **Sorbetti**

Grazie al Sistema H-O-T e al tipo di alimentazione (gravità o pompa) è possibile impostare la consistenza desiderata.



### Produzione di **Frozen Yogurt**

Grazie al Sistema H-O-T e al tipo di alimentazione (gravità o pompa) è possibile impostare la consistenza desiderata per produrre un classico frozen yogurt o un delicato gelato allo yogurt.



### Produzione di **Gelati dalle forme personalizzate**

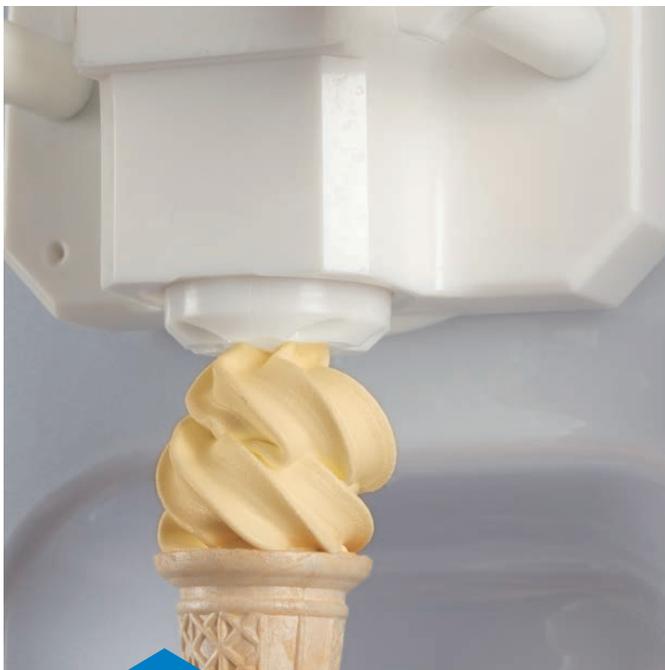


### Produzione di **Gelati dal Cuore di Sciroppo**

Legenda:  Optional SOLO all'acquisto  Optional disponibile anche dopo l'acquisto



## PERFORMANCE E QUALITÀ



### Portello Star

Portello specifico che permette l'utilizzo degli ugelli del kit monoporzioni e dei nuovi frastagliatori.

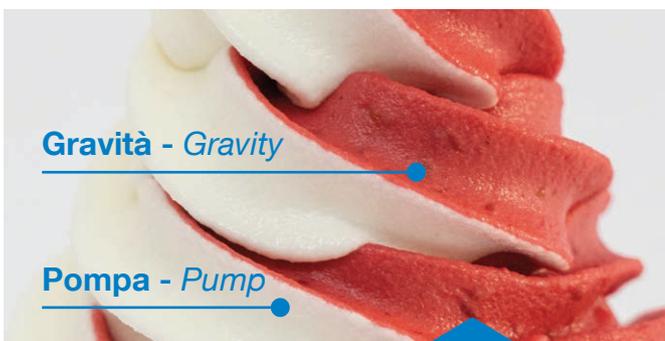


### Kit Monoporzioni

Kit di ugelli adatti a riempire bicchierini, cannoli e produrre monoporzioni.



**Frastagliatori** per creare lo stile del gelato scegliendo e personalizzando la forma.



**Gravità - Gravity**

**Pompa - Pump**

**Kit Pompa/Gravità (solo per modelli 193 P con agitatore in POM)** permette il funzionamento contemporaneo di un cilindro con alimentazione a pompa e di uno con alimentazione a gravità.



**Portello Invernale (solo per modelli 193).** Portello specifico che permette l'utilizzo di due cilindri completamente separati inibendo la parte centrale. Una ulteriore flessibilità da poter utilizzare, sia in fase di lavaggio che di produzione.





## PERFORMANCE E QUALITÀ

**Hard-O-Tronic®.** Il sistema di controllo elettronico che permette di cambiare la consistenza del gelato in base al tipo di prodotto in modo semplice e veloce.

**Soft Serve Core (per modelli 191 e 241 SP).** Sistema di pompa peristaltica per iniettare lo sciroppo direttamente all'interno del gelato durante l'erogazione. Il cabinet per l'alloggiamento dello sciroppo e della pompa può essere posizionato al di sotto della macchina o lateralmente a sinistra a seconda degli spazi e delle preferenze di installazione dell'utente.



### Scelta **ALIMENTAZIONE**

#### **Pompa - Versione P**

Pompa in acciaio pressurizzata con ingranaggi in polimero termoplastico avanzato; per un gelato asciutto e compatto. Grazie ai fori del regolatore pompa è possibile ottenere overrun tra il 40 e l'80%. È possibile regolare l'overrun anche con vasca piena.



#### **Gravità - Versione G**

I diversi diametri dei fori sull'ago di alimentazione, dosano naturalmente la miscela con l'aria; per un gelato asciutto e compatto ed un overrun fino al 40%. Il cursore di regolazione dell'ago permette, grazie ai fori ripetuti sia sulla parte inferiore che sulla parte superiore dell'ago, la regolazione dell'overrun anche con vasca piena.



Legenda:  Optional SOLO all'acquisto  Optional disponibile anche dopo l'acquisto



## PERFORMANCE E QUALITÀ

Scelta **AGITATORE**

### Agitatore Alta Efficienza 2E-RSI

Struttura in acciaio inox con raschianti in plastica e albero removibili per un gelato soffice e cremoso.



### Agitatore Alta Efficienza in POM

Monoblocco, per un gelato asciutto e compatto. Standard nelle versioni a gravità.



### Cilindro ad espansione diretta da 1,75 L

Ottimizza il processo refrigerante, velocizzando i tempi di mantecazione ed eliminando sprechi di energia. Grazie alla nuova posizione del foro di alimentazione l'operazione di precarica è semplice e sicura.



## COMODITÀ

Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.

**Macchina versatile\*** (solo per modelli 193) grazie a tre diverse funzioni è possibile scegliere il lato su cui si vuole operare. Solo lato sinistro o solo lato destro nei periodi di bassa stagione, entrambi nel caso di maggiore produttività.

\*utilizzare con l'optional portello invernale.

### Agitatore in vasca

Previene la stratificazione del prodotto durante la conservazione e migliora lo scambio termico durante la pastorizzazione.



### Velocità di erogazione regolabile

Flusso di erogazione modificabile per rispondere a tutte le esigenze di volume e velocità.





## COMODITÀ

Nuove soluzioni  
per il massimo  
**comfort di utilizzo**

### Self Closing

Sistema automatico di chiusura leve facile da montare e smontare. I rubinetti sono dotati di un sistema di chiusura automatica per interrompere il flusso di gelato in erogazione eliminando ogni eventuale spreco.



**Only You** per personalizzare il pannello frontale della macchina scegliendo tra i colori della nostra palette presenti nel catalogo dedicato.



### Total Only You

La macchina può essere totalmente colorata per essere coerente con lo stile del prodotto e della location scegliendo tra i colori della nostra palette presenti nel catalogo dedicato.



**Cabinet** per posizionare la macchina con semplicità all'interno del locale.

Grazie alle ruote, è possibile movimentare la macchina con facilità in sicurezza.

All'interno del cabinet è possibile alloggiare il materiale di servizio.





## RISPARMIO

Nuovi motoriduttori elettrici e condensatori ad alta resa

**Trasmissione Pompa indipendente.** (Versione P). Allunga la vita della pompa e degli ingranaggi. Assicura flessibilità con elevate prestazioni.



### Scelta **CONDENSAZIONE**

**Macchina condensata ad Acqua.** L'impianto frigorifero viene raffreddato grazie al circuito di acqua in entrata ed uscita accessibile nella parte posteriore della macchina.



**Macchina condensata ad Aria.** Grazie al camino posteriore è possibile ottimizzare lo spazio di installazione e di affiancare le macchine.



## SICUREZZA



**Design ergonomico.** Incrementata la prevenzione anti-infortunistica, con angoli ancora più arrotondati e raccordati.



### Teorema

Sistema di controllo e diagnosi, monitoraggio remoto delle funzioni della macchina. Facilita il servizio di assistenza e fornisce informazioni sull'utilizzo generando report.



### Blockchain technology (solo per modelli 241 SP).

Grazie ad un sensore innovativo in grado di leggere con estrema precisione la quantità di miscela in vasca la macchina supporta la tecnologia Blockchain. Il sistema permette lo sviluppo di una sicura modalità di vendita PAY PER USE.



### Blocco pulsanti.

Per una maggiore sicurezza i pulsanti del display possono essere bloccati per evitare errori accidentali.



**Black-out e interruzione idrica.** Dopo una mancanza di energia elettrica o di acqua, se i parametri temperatura-tempo garantiscono che la miscela non ha subito nessuna alterazione, la macchina riprende il programma in corso. In caso contrario, se la macchina è autopastorizzante, viene automaticamente avviato un ciclo di pastorizzazione avvertendo l'operatore con un messaggio a display. Nel caso di versione non autopastorizzante, la macchina richiede il lavaggio.



## IGIENE Pulizia facilitata, igiene garantita

**Partenza programmata.** Grazie alla elettronica della macchina è possibile impostare non solo l'orario di partenza della pastorizzazione/conservazione nelle ore di chiusura del locale ma anche l'orario di messa in produzione della macchina.



### Pulsante Pulizia Multifunzione.

Possibilità di attivare o disattivare singolarmente o insieme la pompa e l'agitatore in base alle necessità di pulizia. Una delle funzioni è la pulizia riscaldata. Attivando contemporaneamente l'agitatore e il riscaldamento della superficie del cilindro si sciolgono rapidamente i residui grassi di produzione.

### Wash kit

Rubinetto sopra la vasca per facilitare le operazioni di pulizia.



Con il sistema automatico di **autopastorizzazione (standard per 241 SP)** si può scegliere quando lavare la macchina fino ad un intervallo massimo di 42 giorni. Come ulteriore garanzia di sicurezza igienica, se l'operatore non esegue la pulizia integrale al termine dei giorni impostati, la macchina va in automatico in blocco.



### Albero pompa sfilabile

Semplifica le procedure di pulizia e garantisce massima igiene e affidabilità.

### Carpi Care kit



I kit personalizzati, ideati per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

### Carpi Clean kit



CARPIGIANI  
services



### Coperchio vasca in gomma.

Il coperchio può essere aperto per consentire il riempimento vasca senza doverlo rimuovere dalla vasca. Nei modelli 193, inoltre, è possibile aprire una vasca alla volta per evitare che la miscela finisca nell'altra vasca durante il riempimento.



Legenda: Optional SOLO all'acquisto Optional disponibile anche dopo l'acquisto

# CONFIGURA LA TUA MACCHINA

## CONFIGURAZIONE VASCA

### SCEGLI IL TIPO DI ALIMENTAZIONE



**Pompa**



**Gravità**

Optional



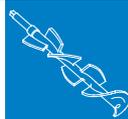
**Wash kit**

## CONFIGURAZIONE AGITATORE/PORTELLO

### SCEGLI IL TIPO DI AGITATORE

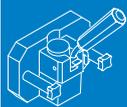


**Agitatore 2E-RSI**

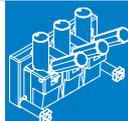


**Agitatore in POM**

### SCEGLI IL TIPO DI PORTELLO



**Portello a una leva**  
(per modelli 191 e 241 SP)



**Portello a tre leve**  
(solo per modelli 193)

Optional

Optional



**Portello a una leva Star**  
(per modelli 191 e 241 SP)



**Portello a tre leve Star**  
(solo per modelli 193)

Optional

Optional



**Frastagliatori**



**Portello Invernale**  
(solo per modelli 193)

Optional

Optional



**Self Closing**



**Kit Monoporzioni**

Legenda: Optional SOLO all'acquisto Optional disponibile anche dopo l'acquisto

## CONFIGURAZIONE ESTETICA

### SCEGLI IL TIPO DI FRONTEALE



**Frontale Classic**  
in materiale plastico

Optional



**Personalizzazione  
Only You**



**Frontale Steel**  
in acciaio (standard per 241 SP)

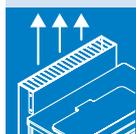
Optional



**Personalizzazione  
Total Only You**

## CONFIGURAZIONE TECNICA

### SCEGLI IL TIPO DI CONDENSAZIONE

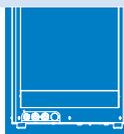


**Macchina condensata  
ad Aria**

Optional



**Autopastorizzazione**  
(standard per 241 SP)



**Macchina condensata  
ad Acqua**

### SCEGLI IL TIPO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA



**Alimentazione Elettrica  
Monofase/Trifase**

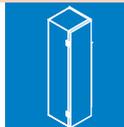
## CONFIGURAZIONE ACCESSORI

Optional



**Soft Serve Core  
Cabinet Inferiore**  
(per modelli 191 e 241 SP)

Optional



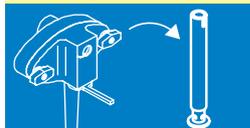
**Soft Serve Core  
Cabinet Laterale**  
(per modelli 191 e 241 SP)

Optional



**Cabinet**

Optional



**Kit Pompa / Gravità**  
(solo per modelli 193)

Optional



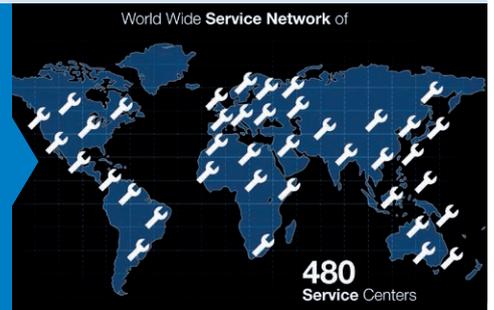
**Teorema**



**Blockchain Technology**  
(solo per modelli 241 SP)

## CHI SIAMO

**Rete di Assistenza.** Carpigiani è vicino al cliente con una rete di assistenza capillare che garantisce un'ampia copertura del territorio in tutto il mondo. Con più di 480 centri autorizzati e 1.500 tecnici specializzati il service Carpigiani assicura interventi rapidi e professionali.



## COSA OFFRIAMO

**Ricambi Originali.** I ricambi originali Carpigiani, realizzati nel rispetto delle normative nazionali e internazionali in tema di sicurezza alimentare, assicurano la durata dei componenti stessi e allungano la vita della macchina. Sono gli unici in grado di garantire efficienza e sicurezza. I ricambi originali Carpigiani sono garantiti 1 anno.



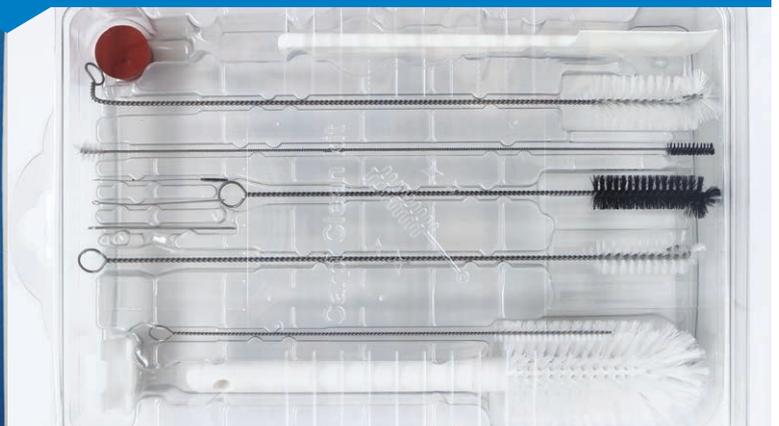
### Carpi Care kit



6 MONTHS

Richiedi periodicamente al tuo concessionario **Carpi Care kit** e **Carpi Clean kit**. Kit di guarnizioni e scovolini dedicati a ciascuna macchina per mantenerla sempre igienicamente perfetta.

### Carpi Clean kit



## COSA OFFRIAMO

**Tecnici Specializzati.** I tecnici Carpigiani sono professionisti sempre aggiornati grazie a un solido e costante percorso di formazione che garantisce alti livelli di competenza per qualsiasi intervento di controllo, manutenzione, pulizia e riparazione.



**Manutenzione Preventiva.** Grazie a controlli periodici, affidati a tecnici certificati, la macchina può lavorare sempre in condizioni ottimali prevenendo eventuali fermi.

**Garanzia Estesa.** Grazie all'estensione di garanzia è possibile operare sulla macchina in totale tranquillità: in caso di necessità, infatti, si può contare su un intervento da parte dei tecnici Carpigiani in grado di ripristinare il funzionamento macchina con ricambi originali.



**Lavaggio Programmato.** Possibilità di affidare il lavaggio periodico della macchina a tecnici esperti.

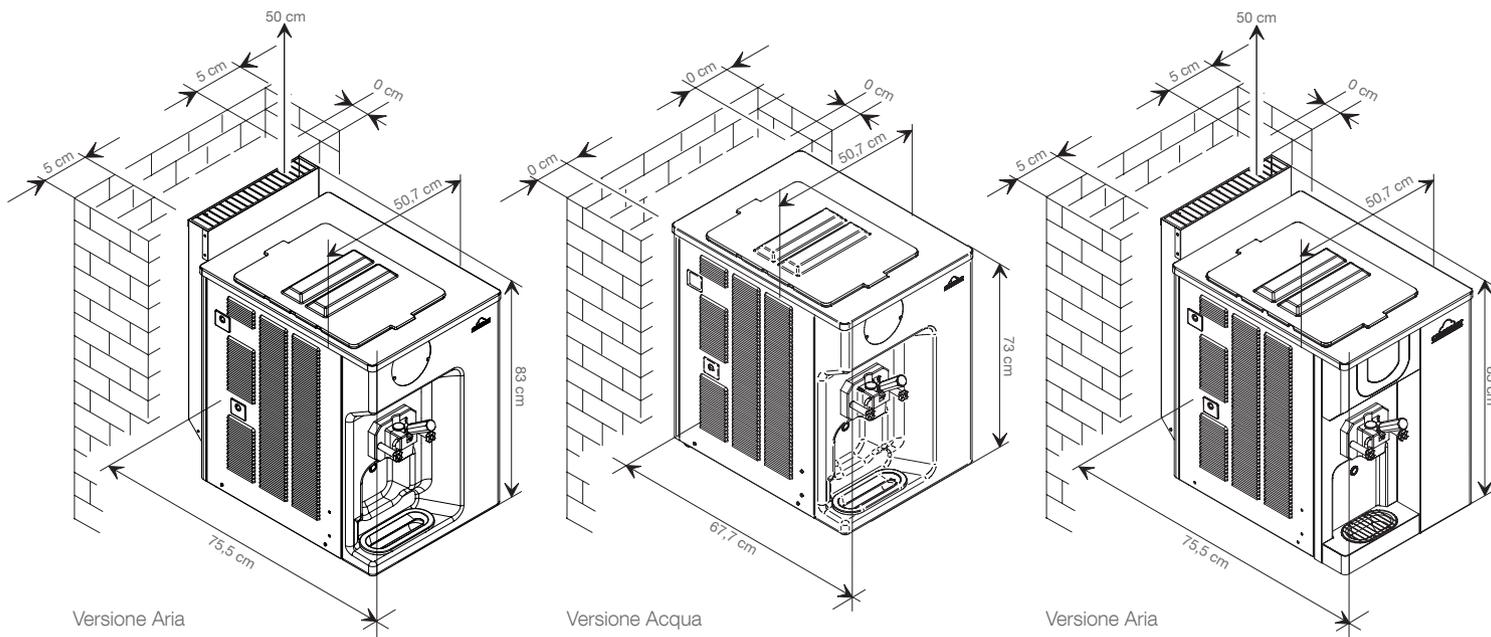


**Teorema.** Sistema di controllo e diagnosi per monitoraggio da remoto del funzionamento della macchina.

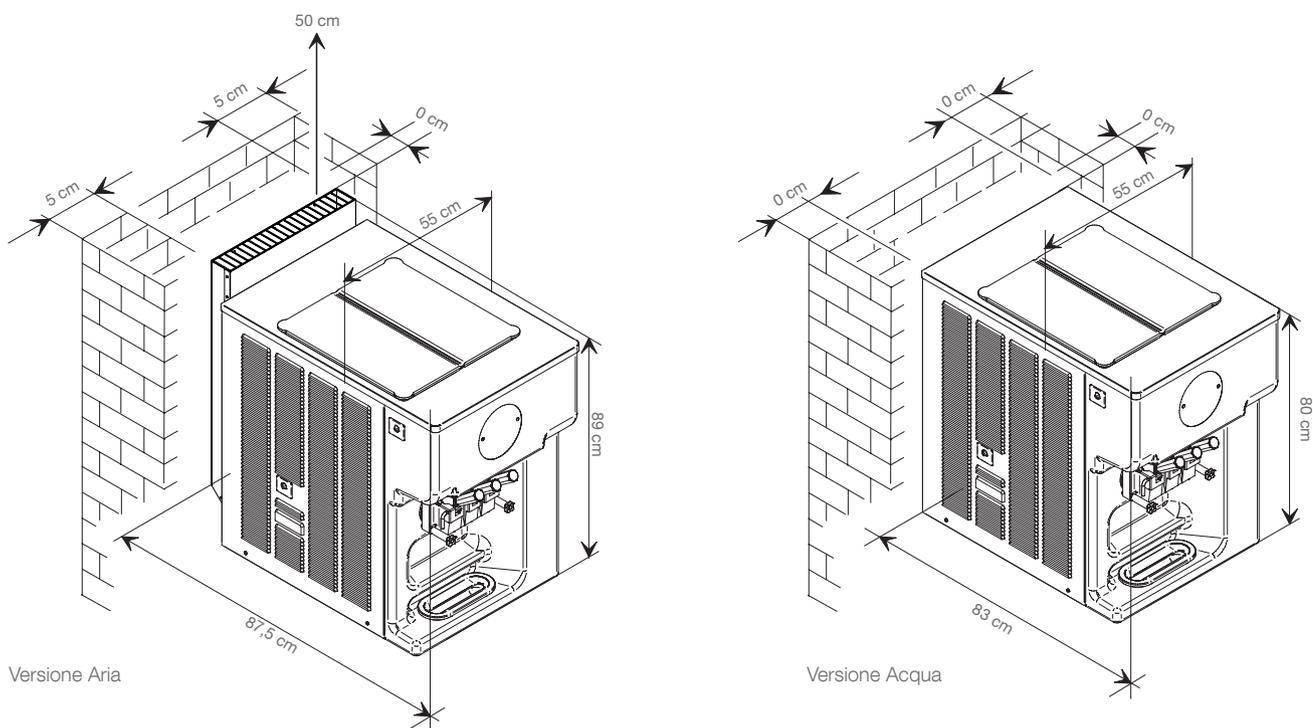
Il cliente può accedere alla macchina, tramite computer, per controllarne a distanza l'operatività. Teorema facilita, inoltre, il servizio di assistenza: i tecnici Carpigiani possono accedere a informazioni da remoto e intervenire sui parametri di configurazione come se operassero direttamente sulla macchina.



**dati tecnici - dimensioni**



**191 CLASSIC e STEEL, 241 SP STEEL**



**193 CLASSIC e STEEL**

# 191 - 241 SP - 193

## Classic - Steel



	Gusti	Alimentazione	Produzione oraria (75gr porzioni)		Capacità vasche lt	Capacità cilindro lt	Potenza nominale kW	Fusibile A	Alimentazione elettrica Volt Hz Ph	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto kg
			POM	2E-RSI								
191 Classic	P	Pompa	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Aria optional Acqua	R452***	140
191 Classic	G		Gravità	230*	-							18
191 Steel	P	Pompa	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Aria optional Acqua	R452***	140
191 Steel	G		Gravità	230*	-							18
241 SP Steel	P	Pompa	340*	350*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Aria optional Acqua	R452***	140
241 SP Steel	G		Gravità	300*	-							18
193 Classic	P	2+1	435*	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Aria optional Acqua	R452***	210
193 Classic	G		Gravità	415*	-		18+18					4,5
193 Steel	P	2+1	435*	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Aria optional Acqua	R452***	210
193 Steel	G		Gravità	415*	-		18+18					4,5

\*la capacità produttiva può variare in base a: miscela utilizzata e temperatura del luogo di lavoro \*\*altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta  
\*\*\*sono disponibili soluzioni alternative.

Le 191, 241 SP e 193 sono prodotte da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



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

an Ali Group Company

