

# CARPIGIANI

tecnologia per un mondo più dolce

**Holiday**  
3

Limone

Fragola

CARPIGIANI

**Holiday**  
3

CARPI

**Standmaschinen für die Produktion  
und Ausgabe von Softeis, Joghurt-  
eis, Sorbets und Dessert**

**SOFT-ICE**  
FLOOR

# HOLIDAY 3 TRE B/p Plus

Das äußerst angenehme Gefühl, welches das Softeis dem Gaumen vermittelt, ist das eines vollmundigen, frischen Eises, reich an Geschmack: sein lustiger, gewundener Aspekt verleiht ihm ein lebhaftes und aktuelles Image. Diese schönen elektronischen Maschinen haben ZWEI Mixbehälter, ZWEI Produktionszylinder und DREI Ausgabehebel: sie produzieren somit Softeis mit zwei verschiedenen Geschmäckern, wie z.B. Creme und Schokolade, oder Erdbeer und Zitrone, die aus den beiden seitlichen Ausgabehebeln entnommen werden können, während mit dem mittleren Ausgabehebel reiche gemischte Eisportionen zubereitet werden können.

Die **HOLIDAY 3** zeichnet sich durch eine sehr schöne und farbige Ästhetik aus, damit sie sofort als Produktionspunkt dieses schmackhaften Eises erkannt werden kann: sie ist auch oben mit einem Crowner versehen, um der Maschine zusätzliche Wichtigkeit zu verleihen und sie schon von weitem gut sichtbar zu machen.

Die **TRE B/p Plus** besitzt eine vereinfachte Ästhetik, auch wenn sie voll und ganz die Charakteristiken hinsichtlich Produktion und Service des vollkommen bunten Modells beibehält.



# HOLIDAY S3 SuperTRE B/p Plus

Das Softeis ist immer frisch und cremig, weil es augenblicklich für jeden einzelnen Verzehr produziert wird.

Diese leistungsfähigen elektronischen Maschinen sind ideal zum Kreieren von spezialisierten Verkaufspunkten, wo das Eis auch angereichert mit Soßen, Körnchen, Früchten, usw., angeboten wird ... und somit ein schmackhaftes Dessert wird, das in allen Jahreszeiten gekostet werden kann. Die Maschinen haben ZWEI Mixbehälter, ZWEI Produktionszylinder und DREI Ausgabehobel. Auf diese Weise werden zwei separate Geschmäcker und ein gemischter hergestellt.

Die **HOLIDAY S3** ist eine bunte Maschine, mit der dem Verkaufspunkt auf lebhafte Weise eine persönliche Note verliehen wird und die Kunden zum Verzehr von Eis aufgefordert werden. Sie hat eine beträchtliche Produktionsleistung, um der Nachfrage der Kunden während der Stoßzeiten gerecht zu werden, und für die Zubereitung von wichtigen Eisportionen zum Mitnehmen.

Die **SuperTRE B/p Plus** besitzt dieselben Charakteristiken hinsichtlich Produktion und Service wie die S3, jedoch mit vereinfachter Ästhetik.



\*optional mit  
Becherhalter  
und Konsol



# SuperUNO B/p Plus

Das spezialisierte Angebot von Softeis, Joghurteis oder anderem kann eine einzelne, leistungsstarke Maschine erforderlich machen, die für die sehr wichtige Produktion einer einzigen Eisqualität bestimmt ist. Diese Maschine hat EINEN Mixbehälter, nur EINEN Produktionszylinder und EINEN einzigen Ausgabehobel.

Die **SuperUNO B/p Plus** ist sehr kompakt, auch wenn sie eine leistungsstarke Standmaschine ist, und besitzt eine gewollt einfache Ästhetik. Sie kann daher leicht in all jenen öffentlichen Lokalen untergebracht werden, die auf einfache Art, aber in beträchtlichen Mengen, Softeis anbieten möchten.

Auch das spezialisierte Lokal, wie z.B. der Joghurt-Shop, das Joghurteis nach Gewicht zum Mitnehmen anbieten will, kann mit dieser Maschine leicht die traditionellen Kühlbehälter füllen, weil sie einen Produktionszylinder besitzen, der für diese Verwendung angepasst ist.



# CARPIGIANI-Softeis-Standmaschinen

Die CARPIGIANI hat ihre traditionellen Softeis-Standmaschinen (floor) erneuert, um auch die elektronische Führung der Produktion mit den hohen Leistungen und der bekannten Zuverlässigkeit zu verbinden.

Die Verwendungsflexibilität ist vollkommen: es kann hervorragendes Softeis produziert werden, oder das aktuelle und gesunde Joghurteis, oder die frischen sommerlichen Sorbets, oder die cremigen winterlichen Desserts.

## Die Mixbehälter

Im oberen Teil der Maschine befinden sich die Konservierungswannen der Mixe, in denen der Mix lagert, bevor er in Eis verwandelt wird. Die Wannen werden von einer spezifischen Anlage gekühlt, welche die Mixe bei einer Temperatur von +4°C hält, sowohl während der aktiven Perioden der Maschine, als auch während der Arbeitspausen. Die Temperatur wird konstant durch ein digitales Thermometer kontrolliert.

## Die Zahnradpumpen

Die Mixe versorgen die Produktionszylinder mittels der patentierten Zahnradpumpen, die die Mixe mit der Luft vermischen. dadurch wird ein fertiges Eis mit einem hohen Volumenaufschlag entwickelt: overrun bis zu 80%.

## Die Produktionszylinder

Im mittleren Teil der Maschine befinden sich die horizontalen Produktionszylinder, wo spezielle selbst-regulierende Rührwerke mit hoher Wirksamkeit eine perfekte Ausarbeitung des Eises garantieren.

## Das Hard-O-Tronic-System

Die Ausarbeitung wird konstant durch das patentierte, elektronische Hard-O-Tronic-System kontrolliert, das es dem Eishersteller ermöglicht, die für sein Eis geeignetste Konsistenz/Cremigkeit zu wählen. Er kann somit die Maschine ganz einfach für die Produktion von Eis, Joghurt, Sorbets oder anderem, wunschgemäß programmieren.

## Die Ausgabebehälter

Im mittleren Teil befinden sich die Zylinder hinter einem Frontverschluss mit Ausgabehebeln zum Ausgeben des Eises: sie werden von einer hygienischen Abdeckung geschützt, die nur im Moment der Eisabgabe geöffnet wird.

## Der Produktionszyklus

Durch den Ausgabebehälter wird eine Portion Softeis dosiert.

Gleichzeitig gelangt eine gleiche Menge Mix von der gekühlten oberen Wanne zum Zylinder, um dort sofort "gefroren" zu werden. Auf einfache, hygienische und schnelle Weise werden so, eine nach der anderen, viele weiche, immer "frische" Portionen Softeis produziert.

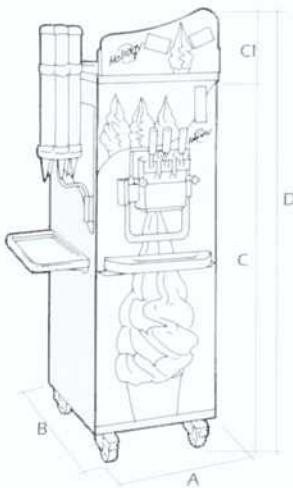
## Die Eismixe

Es können alle Mixe verwendet werden: jene, die mit frischen, sorgfältig pasteurisierten Produkten realisiert werden; oder mit den bequemen halbbearbeiteten von schneller und einfacher Zubereitung; oder unter Verwendung von flüssigen, bereits pasteurisierten Fertigmixen, die in praktischen hygienisch versiegelten Packungen erhältlich sind.

Mit diesen letzteren Mixtypen, die keinerlei Bearbeitung erfordern, sind keine Sondergenehmigungen für die Eisproduktion notwendig.

## Technische Charakteristiken

- Wasserdichte elektronische Schalttafel, mit Funktionssymbolen; Produktion, Konservierung, Waschen, usw...
- Reserve-Kontrolllampe, die anzeigt, wenn der Mix in der Wanne zu Ende geht
- Zweckmäßig geformte Vorderseite, um das Zubereiten von Bechern mit breitem Durchmesser zu erleichtern
- Räder mit Bremsen für ein leichtes Verschieben und sicheres Aufstellen der Maschine
- Elektro-Kälteanlage, und Schalldämpfung nach internationalen Normen
- Serienmäßige Luftkondensation
- Wasserkondensation auf Anfrage.



MODELL	Port. zu 75 g	Port./ Std.	Fassungsv. Wanne	Stromanschlüsse				Gewicht netto	Maße mm				
	cc	Nr.	Liter	Voit	Hz	Ph.	kW		A	B	C	C/1	D
HOLIDAY 3	130	400	10+10	230 / 400	50	3	2,4	220	505	610	1480	250	1730
Tre B/p Plus	130	400	10+10	230 / 400	50	3	2,4	220	505	610	1480	—	—
HOLIDAY S3	130	530	18+18	230 / 400	50	3	4	255	560	710	1480	250	1730
SuperTRE B/p Plus	130	530	18+18	230 / 400	50	3	4	255	560	710	1480	—	—
SuperUNO B/p Plus	130	470	10	230 / 400	50	3	2,5	183	430	800	1440	—	—

Andere Stromspannungen und Zyklen mit Aufpreis erhältlich.

Die Stundenleistung kann je nach Art des Mixes variieren und bezieht sich auf eine Raumtemperatur von 25°C oder auf eine Wassertemperatur von 20°C bei Wasserkondensation.

# Zubehör und Werbemittel

Wir haben diese Serie von Zubehör und Werbemitteln vorbereitet, um dem Softeis-Corner eine persönliche Note zu verleihen, damit jeder Kunde, der in Ihren Verkaufspunkt eintritt, Lust bekommt, auch ein naschhafter Verzehrer Ihres Eises zu werden. Bitte verwenden Sie zum Bestellen dieser Artikel die Artikelnummern.



DREHBARER BECHERHALTER



SEITLICHE ARBEITSKONSOLE



DOPPELSEITIGE ROTERS SOFTEIS

## 1 St. DREHBARER BECHERHALTER

Code-Nr. 102260470 - enthält 5 transparente Plastikrohre und kann sowohl an der rechten als auch linken Seite der Maschine montiert werden.

## 1 St. SEITLICHE ARBEITSKONSOLE

Code-Nr. 193010420 - zum Ablegen von Gebrauchsmaterial, wie z.B. Behälter für Becher, Löffelchen, Servietten, usw. ...; kann sowohl an der rechten als auch linken Seite der Maschine montiert werden.

## 4 St. DOPPELSEITIGE ROTERS SOFTEIS

Code-Nr. 757400043 - cm. 35x50h aus glänzendem PVC, zum Aufhängen an der Decke, um den Corner freundlicher zu gestalten.

## 1 St. DREIDIMENSIONALES MEDAILLON JOGHURT

Code-Nr. 757900058 - cm 37 x 72h aus PVC, mit der Abbildung eines Bechers mit Joghurtis, mit Früchten garniert; zum Aufhängen an der Decke in der Nähe der Maschine.

## 1 St. LEUCHTSCHILD SOFTEIS

Code-Nr. 757900085 + 757700038 - cm. 50x60h mit Aluminiumrahmen, verbindet das schmackhafte Produkt Eis mit der leuchtenden Aufforderung.

## 1 St. LEUCHTSCHILD JOGHURT

Code-Nr. 757900057 - cm. 50 x 60h mit Metallrahmen, verbindet das schmackhafte Produkt Eis mit der leuchtenden Aufforderung.

## 2 St. DOPPELSEITIGE GLASAUFKLEBER SOFTEIS

Code-Nr. 757900078 - cm. 35 x 50h aus haftendem PVC, zum Anbringen an den Vitrinen, um die Passanten zum Verzehr Ihres Eises zu verlocken.

## 4 St. T-SHIRT SOFTEIS

Code-Nr. 757900074 - zum Charakterisieren des mit der Softeis-Produktion betrauten Personals.



DREIDIMENSIONALES MEDAILLON JOGHURT



T-SHIRT SOFTEIS



LEUCHTSCHILD SOFTEIS

DOPPELSEITIGE GLASAUFKLEBER SOFTEIS



cm 35

LEUCHTSCHILD JOGHURT



**CARPIGIANI**  
tecnologia per un mondo più dolce

Carpigiani  
Via Emilia, 45 - Anzola Emilia (Bologna) Italy  
Tel. (051) 6505111 - Fax (051) 732178

Vertragshändler