

CARPIGIANI
tecnologia per un **MENÜ** più dolce



Dessert

Das Gaststättengewerbe ist die eno-gastronomische Aktivität, bei der die Kompetenz und die Qualität des Service die zwei Schlüsselfaktoren für den Erfolg sind.

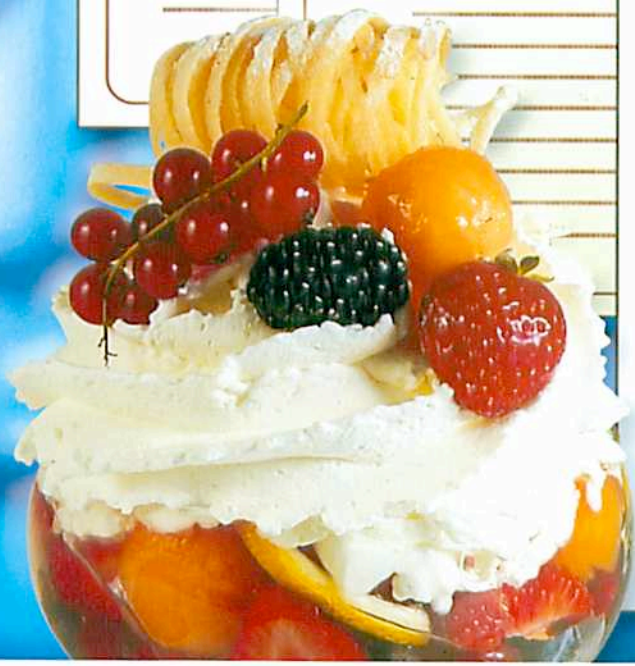
Die gehobene Ausbildung der berufsmäßigen Küchenchefs ermöglicht es heute, klassische, traditionelle oder innovative Menüs auf der Basis von Teigwaren, Fladen oder Gemüse, von weißem, rotem Fleisch oder Wild, von Fisch, Krusten- oder Weichtieren, aus der internationalen, regionalen oder ethnischen Küche anzubieten.

Es bereitet viel Genugtuung, dem Kunden ein Menü anzubieten, das eine große Auswahl an phantasievollen Vorspeisen, anregenden 1. Gängen, appetitlichen 2. Gängen und eine Auswahl an guten Weinen enthält.

Wichtig ist auch, das Angebot mit einer großen Vielfalt an schmackhaften Desserts von eigener Herstellung beenden zu können.

Ein ausgezeichnetes Mittag- oder Abendessen mit einem Dessert von Qualität zu vervollständigen bedeutet, den mit jedem Gang aufgebauten Erfolg beizubehalten und abzuschließen und dem Kunden die angenehme Erinnerung an unseren Service zu lassen.

Carpigiani bietet in diesem Katalog Geräte für das Gaststättengewerbe an, mit denen hervorragendes Eis und Süßigkeiten von Qualität hergestellt und serviert werden können.



**Eis und Konditoreierzeugnisse von Qualität
im Gaststättengewerbe**

LABO 8 12 E

Ein horizontaler Chargen-Freezer für handwerklich hergestelltes Speiseeis

Es handelt sich hierbei um einen kompakten Chargen-Freezer für die Theke, besonders geeignet für das Gaststättengewerbe und Kantinen, um hervorragendes Eis und köstliche Fruchtsorbets herzustellen.

Technisch realisiert wie die großen Chargen-Freezer der Eislabors, besitzt er einen horizontalen Produktionszylinder, ein in einem Stück gefertigtes Rührwerk mit drei Flügeln sowie die automatische Eisabgabe. Er ist komplett, sicher und leicht zu bedienen. Er hat eine patentierte Konsistenzkontrolle des in Bearbeitung befindlichen Produktes, um immer eine konstante Produktion von Eis und Sorbets mit hoher Qualität zu gewährleisten.

Diese professionelle Maschine ist dazu geeignet, auch größere Eisvorräte in den Momenten zu produzieren, in denen in der Küche gerade nichts zu erledigen ist. Sie werden verpackt, im Kühlschrank aufbewahrt und dann in Bechern, als kalte Süßspeise, Eistorten und Einzelportionen serviert.



EINFÜLLTRICHER mit hygienischem Deckel, sehr breit gearbeitet, um den zu bearbeitenden Mix bequem in die Maschine zu füllen.



UMSCHALTER für die Steuerung um den automatischen Produktionszyklus des Eises, die Ausgabe, das Waschen und Stop zu starten.



Wärmeisolierender FRONTVERSCHLUSS mit Sicherheitsverschluss und Eisaustritt mit Schlitz gemäß den Unfallschutznormen.

MODELL	Prod./Std.		Mixmenge pro Gefrierzyklus		Stromversorgung			Nom. Leistg. kW	Rührw. Motor Geschw.	Kondensator	Nettogew. kg	Abmessungen mm.		
	Kg	Liter	Min. Lt.	Max. Lt.	Volt	Hz	Ph					Breite	Tiefe	Höhe
LABO 8 12 E	8/12	11/17	1,2	2,5	230	50	1	1,8	1	Luft	94	365	715	660

Die Produktion und die Mixmenge pro Gefrierzyklus können je nach der Temperatur und dem Typ des verwendeten Mixes variieren. - Bei Kalkulation eines durchschnittlichen Volumenaufschlages des Eises von 40 %. Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich. Die Leistungen beziehen sich auf eine Raumtemperatur von 25°C.



SOFT 191/G counter

Maschine für Softeis

Diese Maschine für die Theke ist für die Produktion von weichem und cremigem Softeis geeignet, einem Eis, das wegen seiner exklusiven Frische und Lockerheit sehr gefällt.

Im oberen Teil der Maschine ist die Wanne für die Konservierung des flüssigen Mixes bei 4°C untergebracht. Im mittleren Teil befindet sich der Produktionszylinder des Eises. Der Mix versorgt den Zylinder durch ein Sickerventil, das den Mix für den Volumenaufschlag des Eises dosiert. Durch das Senken des Hebels wird eine Portion Softeis ausgegeben und gleichzeitig gelangt eine gleiche Menge flüssiger Mix von der Wanne zum Produktionszylinder und wird zu Eis.

Die Einfachheit der Produktion und Ausgabe des Eises macht den Gebrauch dieser Maschine bequem und schnell, auch mit nicht besonders ausgebildetem Personal. Dieses Eis kann in Bechern serviert und rasch mit Soßen, Topping und Körnern verziert werden, oder aber natürlich auf einem reichlichen, frischen Obstsalat.



Obere gekühlte WANNE, die der Mix gefüllt wird, konstant vom Thermometer kontrolliert.



STEUERUNGEN für die Eisproduktion, die Konservierung des Mixes, die Reinigung der Maschine und das Variieren der Konsistenz-Weichheit des Softeises.



AUSGABEBAHN mit Hebel für das schnelle Zubereiten von Eistüten und Eisbechern. Kann mit SCHUTZKAPPE versehen (optional), die nur im Moment der Ausgabe entfernt wird.

MODELL	Prod./ Std. port. zu 75 gr/100 cc.	Fass. Verm. Wanne Liter	Geschm.	Stromversorgung			Nom. Leistg. kW	Kondensator	Nettogewicht kg	Abmessungen mm		
				Volt	Hz	Ph				Breite	Tiefe	Höhe
191/G	250	18	1	230	50	1	2,1	Luft	110	505	675	730

Bei Kalkulation eines durchschnittlichen Volumenaufschlages des Eises von 40 %
Die Leistungen beziehen sich auf eine Raumtemperatur von 25°C



PRONTO 8 C

Vertikaler Chargen-Freezer für handwerklich hergestelltes Eis

Dieser Chargen-Freezer ist auf Räder montiert, leicht zu installieren und verschieben, und erlaubt das wahre handwerklich hergestellte Eis in kleinen Mengen zu produzieren, auch direkt im Speisesaal, nahe beim Tisch des Kunden.

Er ist wie die traditionellen Chargen-Freezer mit dem vertikalen Produktionszylinder versehen und hat ein besonderes Rührwerk für die manuelle Eisentnahme. Er ist mit einem oberen gekühlten Fach für die Konservierung des Eises und einem frontalen Fach für das Arbeitsmaterial ausgestattet. Es ist also eine schöne Maschine, einfach zu bedienen und komplett, um einen effektiv autonomen Eisverkaufspunkt zu realisieren, der sowohl die Eisproduktion als auch die Aufbewahrung erlaubt.



Vertikales RÜHRWERK, das sich nach Beendigung des Zyklus zur Eisentnahme vollkommen aus der Maschine herausziehen lässt.



Oberes gekühltes FACH, komplett mit Behältern, zum Konservieren von vier servierfertigen Eissorten.



Frontales FACH zum Aufbewahren des Arbeitsmaterials, wie Kelchen, Topping, usw... zum bequemen Realisieren der verschiedenen Eisbecher.

MODELL	Prod./Std.		Mixer- menge pro Gefrier- zyklus Liter	Stromversorgung			Nom. Leistg. kW	Konden- sator	Netto- gew. Kg	Abmessungen mm		
	Kg	Liter		Volt	Hz	Ph				Breite	Tiefe	Höhe
PRONTO 8 C	8	11	1,3	230	50	1	1,1	Luft	95	380	930	960

Die Produktion und die Mixer- menge pro Gefrierzyklus können je nach der Temperatur und dem Typ des verwendeten Mixes variieren - Bei Kalkulation eines durchschnittlichen Volumenaufschlages des Eises von 40 %. Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich - Die Leistungen beziehen sich auf eine Raumtemperatur von 25°C.



PASTOCHEF 18 RTX

Maschine für Creme, Soßen und Füllungen für die Konditorei und Gastronomie

Dieser weiterentwickelte Pasteurierer für Speisen ist zum Herstellen von Qualitätserzeugnissen hoher Konditorkunst geeignet. Jeder professionelle Küchenchef kann mit den vielen automatischen Programmen dieser Maschine, dem zur Ausstattung gehörenden Rezeptbuch und den Anzeigen auf dem Display für das Einfüllen der Zutaten perfekt und hygienisch produzieren:

- Bayrische Creme mit Creme und mit Früchten, Panna Cotta und Tiramisù.
- Pralinen aus Schokolade und Fruchtgelatine.
- Eismix und Naturjoghurt.
- Konditorcreme und Creme mit Butter zum Füllen von Süßigkeiten und Eclairs.
- Fruchtcreme und Konfitüren für Croissants, Krapfen und Mürbteigkuchen.
- Ganachecreme und pochierte Früchte für Füllungen und Bedecken von Torten.
- Gastronomische Cremes für Brotschnitten und Vorspeisen.
- Teig für Eclairs, petit four, Mandelkuchen, Bruttimabuoni, usw.
- Teig für gesalzenen Blätterteig für Vorspeisen und Salzgebäck.
- Bechamelsoße, mit Tomate und Mayonnaise.
- Risotti, ragù, paella, polenta, usw.



DECKEL mit breitem Einfüll-Trichter für das Einfüllen der flüssigen und festen Zutaten während des Vermischens.



SICHERHEITS-AUSGABEBEHN mit einer Position für die Ausgabe der flüssigen Produkte und einer für die dickflüssigen Produkte.



STEUERUNGEN mit einfachem und schnellem Ablesen; leichtes Wählen der automatischen Programme (20 Konditorei, 5 Gastronomie, 9 freie Programme).

MODELL	Prod. in 2 Std.	Creme		Schokolade		Stromversorgung			Nom. Leistg.	Kondensator	Netto-gew	Abmessungen mm.		
	kg	Min. kg	Max kg	Min. kg	Max kg	Volt	Hz	Ph	kW		kg.	Breite	Tiefe	Höhe
PASTOCHEF 18 RTX	15	7	15	5	12,5	230/400	50	3	2,1	Luft oder Wasser	150	450	614	1110

Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich
Die Leistungen beziehen sich auf eine Raumtemperatur von 25°C und 20°C Wassertemperatur des Kondensators





ECOWIP G

Maschine zum Aufschlagen der Sahne

Dies ist der kleine Sahneautomat aus solidem ABS, einfach im Gebrauch und der Reinigung. Er hat die Wanne aus Inox mit einem Fassungsvermögen der Sahne von 2 Litern, konstant gekühlt und durch das Thermometer kontrolliert. Die Flügelpumpe mit Luftregler gewährt einen hohen Volumenaufschlag der Schlagsahne. Die Ausgabetülle besteht aus thermoplastischem Material zum thermischen und hygienischen Isolieren des Ausgabepunktes der Sahne. Nützlich zum Garnieren von Torten, Eisbechern und Obstsalaten.

MODELL	Prod./Std.		Fass. Verm. Wanne Liter	Stromversorgung			Nom. Leistg. kW	Nettogew. kg	Abmessungen mm		
	kg	Liter		Volt	Hz	Ph			Breite	Tiefe	Höhe
ECOWIP G	35	105	2	230	50/60	1	0,4	23	220	370	450

Die Stundenleistung kann je nach dem Typ der verwendeten Sahne variieren.
Bei Kalkulation eines durchschnittlichen Volumenaufschlages der Sahne von 150 %



PRONTO 4 counter

Vertikaler Chargen-Freezer für handwerklich hergestelltes Speiseeis

Er ist ein kleiner Chargen-Freezer für die Theke, mit vertikalem Zylinder, zum Herstellen des wahren handwerklichen Speiseeises auf wenig Platz.

Mit dieser einfachen Maschine mit sehr knappen Abmessungen werden bis zu einem halben Liter Eis in nur zehn Minuten produziert. Sie ist daher ideal, um augenblicklich auch das phantasievollste, vom Kunden gewählte Sorbet herzustellen.

MODELL	Prod./Std.		Fass. Verm. Wanne Liter	Stromversorgung			Nom. Leistg. kW	Kondensator	Nettogew. kg	Abmessungen mm		
	kg	Liter		Volt	Hz	Ph				Breite	Tiefe	Höhe
PRONTO 4 counter	4	5,5	0,5	230	50	1	0,7	Luft	45	330	400	420

Die Stundenleistung kann je nach dem verwendeten Mixtyp variieren.
Bei Kalkulation eines durchschnittlichen Volumenaufschlages von 40 %



Carpiгани
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) Italy
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178
www.carpiгани.com

Vertragshändler:

IC 757 600 908

G.O. 02/2006 - 1000 D

