

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce



Sahneautomaten

ECOWIP/G MINIWIP/G
MASTERWIP/G JETWIP/G

DIE SAHNE

Rahm oder Sahne sind nichts weiter als mit Fett ange-reicherte Milch. Sie sind das Produkt der Abrahmung von Kuhmilch. Wie man weiß, neigt das in der Milch zu 3,5% enthaltene Fett in Form von Körperchen mit einem Durchmesser von 2 bis 5 Mikron und mehr wegen seines geringeren spezifischen Gewichtes dazu, an die Oberfläche zu treten.

Je nach dem Abrahmverfahren erhalten wir verschiedene Arten von Sahne:

- entweder tritt es von selbst an die Oberfläche (wird vorwiegend für die Herstellung von Butter verwendet),
- oder durch Zentrifugierung.

Mit der Zentrifugierung kann mehr oder weniger fetthaltiger Rahm erhalten werden: von 18 bis 40% und mehr.

Die Sahne ist nicht nur ein Rohstoff für die Butter- und Quarkproduktion, sondern auch eine hervorragende Zutat, sowohl für die Herstellung von Eismix als auch für andere Sektoren der Gastronomie.

Einmal aufgeschlagen ist sie ein Genuß, sowohl als Verzierung von Konditorwaren als auch von Eis-bechern.

Normalerweise ist die in Konditoreien verwendete Sahne pasteurisiert. Sie muß daher bei +4°C konser-viert werden, und zwar nur für einige Tage.

Es gibt auch Sahnesorten mit langer Konservierungs-zeit (UHT), die den großen Vorteil besitzen, daß sie bei Raumtemperatur und langfristig konserviert werden können.



ECOWIP/G



MINIWIP/G

DIE TECHNOLOGIE

Die Fettkörperchen, aus denen die Sahne besteht, sind außen mit einem Proteinfilm überzogen. Wenn sich die Körperchen einander nähern, neigen sie dazu, sich zu vereinigen. Rührt oder schlägt man die Sahne schnell, begünstigt man die Zusammenschlüsse und erhält gleichzeitig das Einschließen der Luft. Das Zusammenwirken dieser beiden Faktoren löst den "Aufschlag" aus.

CARPIGIANI halte den Einfall, die Sahne mittels einer Pumpe zu "mischen" und diesen Mix durch einen gewundenen und engen Kanal zu treiben, das Schwellrohr, um die Zusammenschlüsse der Fettkörperchen zu vermehren und somit durch das Einschließen der Luft den Aufschlag der Sahne zu erhalten.

ECOWIP/G

Ein kleiner Sahneautomat für die Theke, mit einer Wanne mit einem Fassungsvermögen von **2 Litern**. Ideal für das Café, das Restaurant, usw.... Er ist einfach, leicht zu bedienen und zu reinigen.

Er ist mit einer **Rotorpumpe** ausgestattet, die einen hohen Volumenaufschlag gewährleistet. Sie besteht aus thermoplastischem Material, das den strengsten Hygiene- und Lebensmittelvorschriften entspricht. Sie ist leicht abmontierbar, um eine perfekte Reinigung und Sterilisierung zu ermöglichen. Die Sahnewanne kann eine kleine, herausnehmbare Wanne mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter (optional) aufnehmen. Mit dem Steuerknopf können beliebige Mengen von Schlagsahne ausgegeben werden. Das Gehäuse besteht aus elegantem, weißem und stoßfestem ABS.

MASTERWIP/G

Ein elektronischer Sahneautomat für die Theke mit einer Wanne mit einem Fassungsvermögen von **3 Litern**, für die professionelle Verwendung in anspruchsvollen Eisdielen und Konditoreien, die eine größere Produktionsautonomie erfordern.

Er ist mit einer **CARPIGIANI-Zahnradpumpe** (patentiert) ausgerüstet und kann in seiner Sahnewanne mit hohem Fassungsvermögen eine kleine herausnehmbare Wanne mit einem Fassungsvermögen von 1,9 Litern (optional) aufnehmen. Die elektronische Schalttafel enthält den Startknopf, die Digitalkontrolle der Sahnetemperatur in der Wanne und den Steuerknopf für die Ausgabe der Schlagsahne, die in beliebigen Mengen, in gleichen, vorprogrammierten Mengen oder fortlaufend ausgegeben werden kann. Das Gehäuse besteht vollkommen aus rostfreiem Stahl von bester Qualität.

MINIWIP/G

Ein kompakter Sahneautomat für die Theke, mit einer Wanne mit einem Fassungsvermögen von **2 Litern**. Er wurde für den anspruchsvollen Gebrauch in Eisdielen und Konditoreien realisiert.

Er ist mit einer **CARPIGIANI-Zahnradpumpe** (patentiert) ausgestattet, die vollkommen aus Stahl konstruiert ist. Sie ist wegen ihrer hohen Wirksamkeit und Zuverlässigkeit berühmt geworden.

Die Sahnewanne kann eine kleine herausnehmbare Wanne mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter (optional) aufnehmen. Die Ausgabe der Schlagsahne mittels eines einfachen Steuerknopfes kann in beliebigen Mengen erfolgen oder durch fortlaufende Ausgabe. Das Gehäuse besteht vollkommen aus rostfreiem Stahl von bester Qualität.

JETWIP/G

Ein elektronischer Sahneautomat für das Eislabor, mit einer Wanne mit einem Fassungsvermögen von **6 Litern**, für hohe Anforderungen.

Die **CARPIGIANI-Zahnradpumpe** (patentiert) dieses Sahneautomaten ist zweckmäßigerweise dimensioniert worden. Ihre Stundenleistung ist 60% höher als bei den Thekenmodellen. Sie ist für die kontinuierliche Arbeit in einem handwerklichen Eislabor geeignet. Sie kann eine kleine herausnehmbare Wanne mit einem Fassungsvermögen von 4,5 Litern (optional) aufnehmen. Die elektronische Schalttafel enthält den Startknopf, das Digitalthermometer und den Steuerknopf für die Ausgabe der Sahne in beliebigen oder vorprogrammierten Mengen sowie für die fortlaufende Ausgabe. Der Sahneautomat ist auch für die Fußsteuerung vorgesehen. Das Gehäuse besteht vollkommen aus rostfreiem Stahl von bester Qualität.



MASTERWIP/G

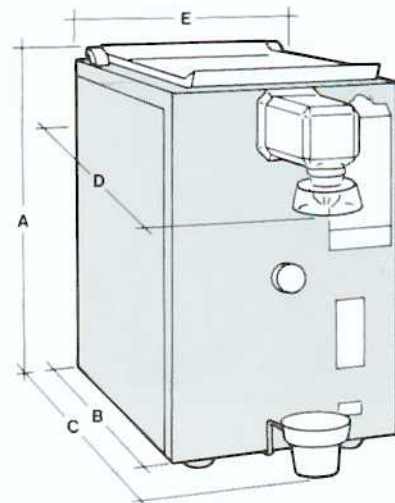


JETWIP/G

DIE EIGENSCHAFTEN

Zu der hohen Leistungsfähigkeit aller CARPIGIANI-SAHNEAUTOMATEN gesellen sich auch die folgenden Eigenschaften:

- Wanne mit "direkter Kühlung" für die korrekte Konservierung der flüssigen Sahne bei einer Temperatur von +4°C, die dauernd mit einem Thermometer kontrolliert wird.
- Pumpe mit großer Leistungsfähigkeit, leicht ohne Werkzeug abmontierbar, um eine schnelle Reinigung zu ermöglichen.
- Variable Einstellung der Mischung Luft-Sahne zum Aufschlagen aller natürlichen und vegetarischen Sahnesorten.
- Schwellrohr, aus einem einzigen Stück bestehend (patentiert), einfach in dem transparenten Rohr untergebracht. Dadurch wird das Abmontieren und die Reinigung erleichtert.
- Ausgabehahn, der bis zur Ausgabetülle gekühlt ist. Schutzvorrichtung aus speziellem synthetischem Material zum Verhindern von Kondenswasserbildung.
- Abmontierbare Ausgabetüllen.
- Tropftrasse zum hygienischen Schutz der Ausgabehähne während der Arbeitspausen.
- Abflußrohr des Wannenbodens direkt mit außen verbunden, um das Entleeren der Sahneautomaten vor der Reinigung zu erleichtern.
- Die Reinigung kann im Durchspülverfahren vorgenommen werden.



OPTIONAL

- Alle Sahneautomaten können eine kleine herausnehmbare Wanne aufnehmen.
- Beim JETWIP/G kann die Fußsteuerung angebracht werden, um dem Bedienungspersonal die Möglichkeit zu geben, die Hände frei zu haben, um den Dekorierbeutel mit Schlagsahne direkt aus dem Sahneautomaten mittels eines flexiblen Rohres zu füllen, das extra dafür realisiert wurde.

MODELL	Prod./Std. *		Fassungsverm. Wanne Liter	Stromversorgung			Install. Stromleistg. kW	Nettogew. kg.	Abmessungen mm				
	kg.	Liter **		Volt	Zyklen	Phasen			A	B	C	D	E
ECOWIP/G	35	105	2	220	50/60	1	0,4	23	450	370	530	520	220
MINIWIP/G	50	150	2	220	50/60	1	0,7	28	450	370	530	520	220
MASTERWIP/G	50	150	3	220	50/60	1	0,7	30	510	370	550	520	220
JETWIP/G	80	240	6	220	50/60	1	0,7	53	510	460	620	610	310

* Die Stundenproduktion kann je nach dem verwendeten Sahnetyp variieren.

** Ausgehend von einer durchschnittlichen Volumenserhöhung der Sahne von 200%.

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

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

Vertragshändler