

CARPIGIANI

tecnologia per un **MENÙ** piú dolce

Antipasti

Primi Piatti

Secondi Piatti

Vini

Dessert

La ristorazione è l'attività eno-gastronomica dove la competenza e la qualità del servizio sono i due fattori chiave del successo.

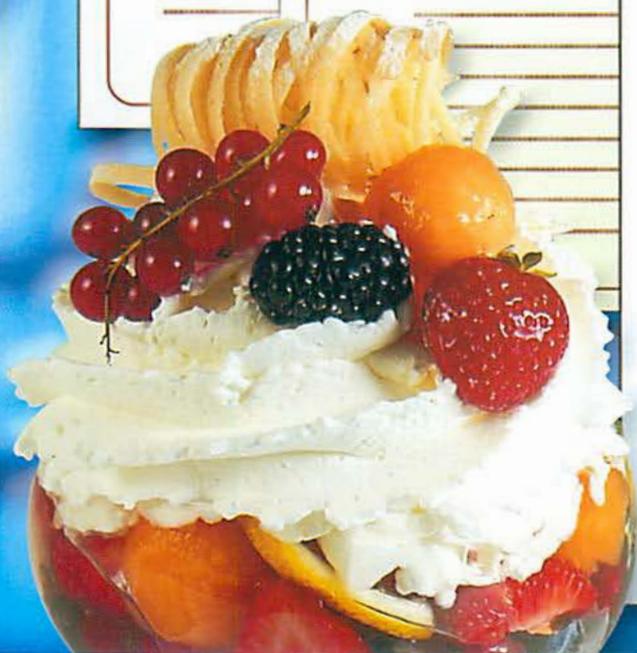
L'elevata preparazione di Chef professionisti consente oggi di proporre menù classici, tradizionali o innovativi; basati sulla pasta, le focacce o le verdure; sulle carni bianche, rosse o la cacciagione; sul pesce, i crostacei o i molluschi; sulla cucina internazionale, regionale o etnica.

Molta è la soddisfazione nel proporre al cliente un menù che comprende una vasta scelta di antipasti fantasiosi, di primi piatti stimolanti, di secondi piatti appetitosi ed una fornita cantina di vini.

Importante è anche poter concludere l'offerta con una ampia proposta di gustosi dessert di propria produzione.

Completare un pranzo e una cena eccellenti con un **dessert di qualità** significa mantenere intatto il successo costruito con ogni portata e concludere lasciando al cliente il piacevole ricordo del nostro servizio.

Carpigiani propone in questo catalogo le attrezzature per la ristorazione, per produrre e servire ottimi gelati e dolci di qualità.



Gelato e Pasticceria di qualità nella Ristorazione

LABO 8 12 E

Mantecatore Orizzontale per Gelato Artigianale

È un compatto mantecatore da banco, particolarmente adatto per la ristorazione e le comunità, per produrre ottimi gelati mantecati e deliziosi sorbetti di frutta.

Realizzato tecnicamente come i grossi mantecatori dei laboratori di gelateria, ha il cilindro di produzione orizzontale, l'agitatore monoblocco a tre pale e l'estrazione automatica del gelato; è completo, sicuro e facile da usare. Ha il controllo brevettato della consistenza del prodotto in lavorazione, per assicurare sempre una produzione costante di gelati e sorbetti di alta qualità.

È la macchina professionale adatta a produrre anche importanti scorte di gelato, nei momenti in cui la cucina non è impegnata, da confezionare, conservare in frigorifero e servire poi sottoforma di coppe, zuccotti, torte gelato e mono- porzioni.



TRAMOGGIA di caricamento con coperchio igienico; molto ampia per versare agevolmente in macchina la miscela da mantecare.



COMMUTATORE di comando, per avviare il ciclo automatico di produzione del gelato, l'estrazione, il lavaggio e lo stop.



PORTELLO termoisolante con chiusura di sicurezza e uscita del gelato con feritoia a norme antinfortunistiche.

MODELLO	Produzione oraria		Quantità mix. per gelata		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Motore agitatore	Condensatore	Peso netto	Dimensioni mm.		
	Kg.	Litri	Min. It.	Max. It.	Volt	Hz	Ph	kW	velocità		kg.	Larg.	Prof.	Alt.
LABO 8 12 E	8/12	11/17	1,2	2,5	230	50	1	1,8	1	Aria	94	365	715	660

La produzione e la quantità di miscela per gelata può variare a seconda della temperatura e del tipo di miscela utilizzata. - Calcolando un aumento di volume medio del gelato del 40%
Altri voltaggi e cicli disponibili con sovrapprezzo. - Le prestazioni si riferiscono a 25°C temperatura ambiente.



PRONTO 8 C

Mantecatore Verticale per Gelato Artigianale

È un mantecatore montato su ruote, di facile installazione e spostamento, che consente di produrre in piccole quantità il vero gelato artigianale, anche direttamente nella sala ristorante, vicino al tavolo del cliente.

Realizzato come i tradizionali mantecatori con il cilindro di produzione verticale, ha l'agitatore speciale per l'estrazione manuale del gelato; è provvisto di un vano superiore refrigerato per la conservazione del gelato e di un vano frontale per gli accessori d'uso.

È quindi una macchina bella, semplice da usare e completa, per realizzare un punto gelato effettivamente autonomo, perchè comprende la produzione, la conservazione ed il servizio del gelato.



AGITATORE verticale che a fine ciclo si sfilata completamente dalla macchina per estrarre il gelato.



VANO superiore refrigerato, completo di vaschette, per conservare quattro tipi di gelato, pronti per essere serviti.



VANO frontale dove riporre gli accessori d'uso come calici, topping, ecc... per realizzare comodamente le varie coppe di gelato.

MODELLO	Produzione oraria		Quantità mix per gelato Litri	Alimentazione elettrica			Potenza nominale kW	Condensatore	Peso netto Kg.	Dimensioni mm		
	Kg.	Litri		Volt	Hz	Ph				Larg.	Prof.	Alt.
PRONTO 8 C	8	11	1,3	230	50	1	1,1	Aria	95	380	930	960

La produzione e la quantità di miscela per gelato può variare a seconda della temperatura e del tipo di miscela utilizzata. - Calcolando un aumento di volume medio del gelato del 40%. Altri voltaggi e cicli disponibili con sovrapprezzo. - Le prestazioni si riferiscono a 25°C temperatura ambiente.





PASTOCHEF 18 RTX

Macchina per Creme, Salse e Impasti per Pasticceria e Gastronomia

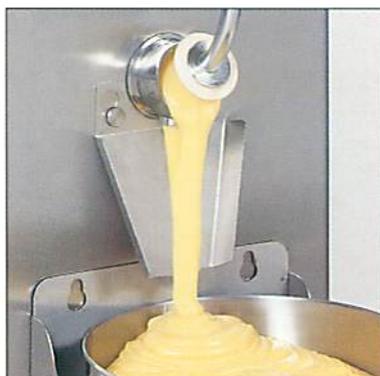
È il pastorizzatore per alimenti evoluto per produrre l'alta pasticceria di qualità.

Ogni Chef professionista può con i molti Programmi automatici di questa macchina, con il Ricettario in dotazione e le indicazioni sul Display per l'introduzione degli ingredienti, produrre perfettamente e igienicamente:

- Bavaresi alle creme e alle frutta, panna cotta e tiramisù.
- Praline di cioccolato e gelatine di frutta.
- Miscele gelato e Yogurt naturale.
- Creme pasticcere e al burro per farcire dolci e bigné.
- Creme di frutta e confetture per croissant, crâfren e crostate.
- Creme ganache e frutta pochée per ripieni e coperture di torte.
- Creme gastronomiche per tartine ed antipasti.
- Impasti per bigné, petit four, mandorlato, bruttimabuoni, ecc.
- Impasti per frolla salata per antipasti e bocconcini salati.
- Salse besciamell, al pomodoro e maionese.
- Risotti, ragù, paella, polenta, ecc.



COPERCHIO con larga tramoggia per l'introduzione degli ingredienti liquidi e solidi durante la mescolazione.



RUBINETTO di sicurezza con una posizione per l'estrazione dei prodotti fluidi e una per i prodotti densi.



COMANDI di immediata lettura ed interpretazione; facile selezione dei programmi automatici (20 Pasticceria, 5 Gastronomia, 9 Liberi).

MODELLO	Produzione in 2 ore	Crema		Cioccolato		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Condensatore	Peso netto	Dimensioni mm.		
	kg.	Min. kg.	Max kg.	Min. kg.	Max kg.	Volt	Hz	Ph	kW		kg.	Larg.	Prof.	Alt.
PASTOCHEF 18 RTX	15	7	15	5	12,5	230/400	50	3	2,1	Aria o Acqua	150	450	614	1110

Atri voltaggi e cicli disponibili con sovrapprezzo.

Le prestazioni si riferiscono a 25°C temperatura ambiente ed a 20°C di temperatura acqua al condensatore.



ECOWIP G

Macchina per montare la Panna

È il piccolo montapanna in solido ABS, semplice, di facile uso e pulizia. Ha la vasca inox di contenimento della panna da 2 litri, costantemente refrigerata e controllata da termometro. La pompa a palette, con regolatore dell'aria, assicura un elevato aumento di volume della panna montata. Il beccuccio erogatore è in materiale termoplastico per isolare termicamente e igienicamente il punto di uscita della panna.

Utile per guarnire le torte, le coppe di gelato e le macedonie.



MODELLO	Produzione oraria		Capacità vasca litri	Alimentazione elettrica			Potenza nominale kW	Peso netto kg.	Dimensioni mm		
	kg.	litri		Volt	Hz	Ph			Larg.	Prof.	Alt.
ECOWIP G	35	105	2	230	50/60	1	0,4	23	220	370	450

La produzione oraria può variare a seconda del tipo di panna utilizzata. Calcolando un aumento di volume medio della panna del 150%.



PRONTO 4 counter

Mantecatore Verticale per Gelato Artigianale

È un piccolo mantecatore da banco, a cilindro verticale, per produrre in poco spazio il vero gelato artigianale.

Con questa macchina semplice e dalle dimensioni molto contenute, si produce fino a mezzo litro di gelato in soli dieci minuti, quindi è ideale per realizzare al momento anche il più fantasioso sorbetto scelto dal cliente.

MODELLO	Produzione oraria		Capacità vasca litri	Alimentazione elettrica			Potenza nominale kW	Condensatore	Peso netto kg.	Dimensioni mm		
	kg.	litri		Volt	Hz	Ph				Larg.	Prof.	Alt.
PRONTO 4 counter	4	5,5	0,5	230	50	1	0,7	Aria	45	330	400	420

La produzione oraria può variare a seconda del tipo di miscela utilizzata. Calcolando un aumento di volume medio del 40%.



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

Concessionario

