



Maschinen zum  
Aufschlagen  
von **Sahne**,  
und mehr...



Sahnemaschinen





## Aufgeschlagene Sahne und mehr...

Aufgeschlagene Sahne ist ein Produkt, welches durch die Vermischung von Milchrahm (Sahne) und Luft entsteht. Ein Genuss, ob als Garnitur oder Füllung für Eisbecher und Eistorten oder als Dekoration von köstlichen Konditorei-Spezialitäten.

Dank der flexiblen und vielseitigen Carpigiani Sahnemaschinen, ist es möglich, neben dieser klassischen Verwendung, das Angebotssortiment mit innovativen und kreativen Rezepten zu erweitern. Ganz einfach und schnell können exquisites **halbgefrorenes** sowie **süsse und salzige mousse** hergestellt und die verschiedensten Geschmacksrichtungen harmonisch miteinander verbunden werden.





OPTIONAL FÜR ALLE MODELLE  
**Tüllen-Kit** in verschiedenen Größen und Formen, aus Edelstahl, wie für Spritzbeutel, und aus Kunststoff. Dekorieren war noch nie so einfach.



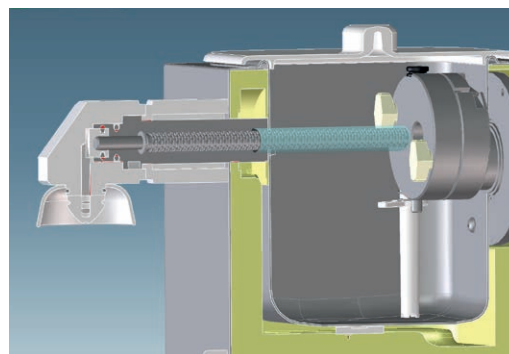
OPTIONAL FÜR JETWIP/G  
**Fußsteuerung** gibt dem Bediener die Möglichkeit, die Hände zum Befüllen des Spritzbeutels frei zu haben.



## > Leistung und Qualität

Der von **Carpigiani patentierte Schwelststab**, erhöht die Verbindung zwischen Fettmolekülen und den durch die Pumpe hinzugefügten Luftmolekülen, für einen perfekten Aufschlag in der Sahne und in anderen Produkten.

Dank der **Pumpe** ist eine variable Einstellung der Mischung Luft-Sahne zum Aufschlagen aller tierischen und pflanzlichen Sahnesorten möglich.

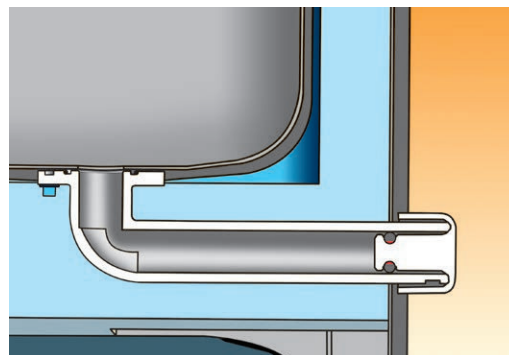


## > Komfort

**Ablassrohr** führt direkt nach außen, um das Entleeren und Reinigen des Behälters zu erleichtern.

Leistungsstarke **Pumpe**, leicht ohne Werkzeug demontierbar, um eine schnelle Reinigung zu ermöglichen.

Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



## > Hygiene

**Ausgabelahn**, der bis zur Ausgabetülle gekühlt ist. Aus speziellem Material, das die Kondenswasserbildung verhindert. Dadurch wird eine optimale Hygiene im Produktionsprozess und der Konservierung gewährleistet.

**Tropfasse** zum hygienischen Schutz der Ausgabelöhne während der Arbeitspausen.





### Ecowip/G

Ideal für die Bar oder das Café. Ausgestattet mit Dosierknopf für variable Abgabemengen.



### Miniwip/G

Entwickelt für den anspruchsvollen Gebrauch in Eisdielen, Konditoreien und Restaurants. Dosierknopf für variable oder konstant Ausgabe der Sahne.



### Masterwip/G

Sahneautomat mit elektronischer Steuerung für die professionelle Anwendung im Eiscafé und in der Konditorei. Zur variablen, konstant und programmierten Portionsausgabe.



### Jetwip/G

Sahneautomat mit elektronischer Steuerung für höchste Anforderungen. Zur variablen, konstant und programmierten Portionsausgabe. Dieses Modell ist auch für die Fußsteuerung vorgesehen.



**Carpi Care kit - Carpi Clean kit:** Fragen Sie Ihren Händler nach diesem kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

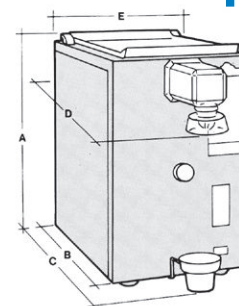
#### Technische Eigenschaften

	Pumpe	Stundenleistung*		Fassungsvermögen Behälter	Nennleistung	Absicherung	Elektrischer Anschluss			Abmessungen cm am Boden					Nettogewicht
		kg	Liter**				Liter	kW	A	Volt	Hz	Ph	A	B	
<b>Ecowip/G</b>	Rotorpumpe	35	105	2	0,5	10	220-230	50/60	1	45	37	53	52	22	23
<b>Miniwip/G</b>	Zahnradpumpe	50	150	2	0,9	10	220-240	50/60	1	45	37	53	52	22	28
<b>Masterwip/G</b>	Zahnradpumpe	50	150	3	0,7	10	220-230	50/60	1	51	37	55	52	22	30
<b>Jetwip/G</b>	Zahnradpumpe	80	240	6	0,5	10	220-230	50/60	1	51	46	62	61	31	53

\* Die Stundenleistung kann je nach verwendetem Sahnetyt variieren.  
 \*\* Ausgehend von einer durchschnittlichen Volumenerhöhung der Sahne von 200%.

Die Sahnemaschinen werden von Carpigiani mit zertifiziertem Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence