CARPIGIANI

Macchine per
montare la panna,
e non solo...

Montapanna

Panna montata e non solo…

La panna montata, delizioso prodotto ottenuto dalla miscela di crema di latte ed aria, è piacevole da gustare sia come guarnizione o farcitura per coppe e focacce gelato, sia come decorazione di prelibate specialità di pasticceria.

Grazie ai duttili e versatili Montapanna Carpigiani, oltre a queste classiche applicazioni, sarà possibile ampliare la gamma di proposte realizzando innovative e creative ricette. Con semplicità e velocità sarà infatti possibile produrre **semifreddi** e **mousse dolci e salate** di squisita classe legando con armonia i sapori più diversi.

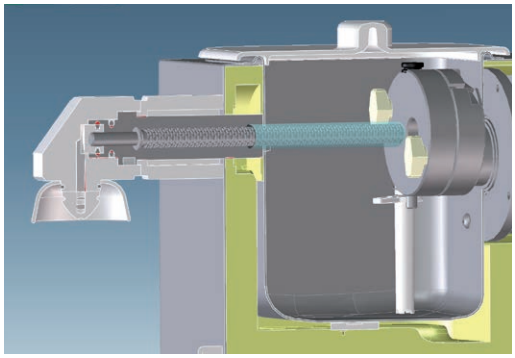
OPTIONAL PER TUTTI I MODELLI
Kit bocchette di dimensioni e forme diverse, in acciaio inox tipo Sac à poche e in plastica. Decorare non è mai stato così facile.

OPTIONAL PER JETWIP/G
Comando a pedale per permettere all'operatore di avere le mani libere durante l'utilizzo del montapanna.

Performance e Qualità

Il **tessurizzatore, brevetto Carpigiani,** incrementa le collisioni tra i globuli di grasso per ottenere, con l'inglobamento dell'aria tramite pompa, la perfetta montatura della panna e di altri prodotti.

Grazie alla **pompa** è possibile regolare la miscela aria-prodotto per montare panna naturale, vegetale ed altro.

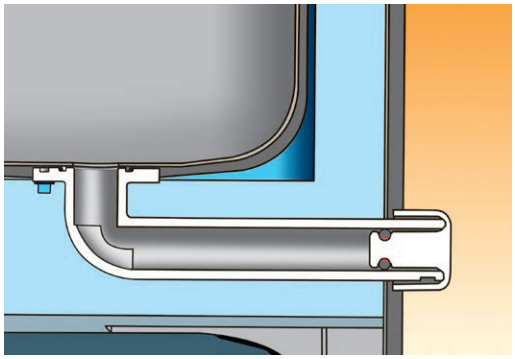


Comodità

Scarico direttamente collegato con l'esterno per facilitare lo svuotamento e la pulizia.

Pompa di grande portata, facilmente smontabile senza l'ausilio di attrezzi, per una veloce pulizia.

Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.



Igiene

Erogatore refrigerato fino al punto di uscita del prodotto, in materiale speciale per impedire la formazione di condensa, garantisce la massima igiene in produzione e conservazione.

Raccogligocce utilizzabile anche come protezione igienica degli erogatori, durante le pause di lavoro.

Ecowip/G

Ideale per bar e caffetteria. Dotato di comando per erogazione in dosi variabili.

Miniwip/G

Realizzato per l'impiego in gelateria, pasticceria e ristorazione. Comando per erogazione variabile e costante.

Masterwip/G

Ideale per l'uso intenso in gelateria e pasticceria. Montapanna elettronico ad alta autonomia produttiva. Comando per erogazione variabile, costante e temporizzata per controllo di porzione.

Jetwip/G

Montapanna elettronico da laboratorio dalle elevate prestazioni. Comando per erogazione variabile, costante e temporizzata per controllo di porzione. Predisposto per il comando a pedale.

www.bipiuci.it | printed 02/2021

Carpi Care kit Carpi Clean kit

Carpi Care kit - Carpi Clean kit: richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

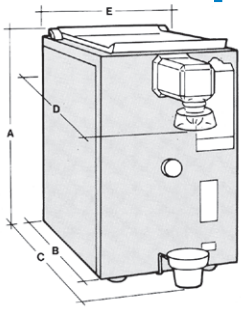
caratteristiche tecniche

	Pompa	Produzione oraria*		Capacità vasca	Potenza nominale	Fusibile	Alimentazione elettrica			Dimensioni cm alla base					Peso Netto
		kg	*litri***	*litri*	*kW*	*A*	*Volt*	*Hz*	*Ph*	*A*	*B*	*C*	*D*	*E*	*kg*
Ecowip/G	Palette	35	105	2	0,5	10	220-230	50/60	1	45	37	53	52	22	23
Miniwip/G	Ingranaggi	50	150	2	0,9	10	220-240	50/60	1	45	37	53	52	22	28
Masterwip/G	Ingranaggi	50	150	3	0,7	10	220-230	50/60	1	51	37	55	52	22	30
Jetwip/G	Ingranaggi	80	240	6	0,5	10	220-230	50/60	1	51	46	62	61	31	53

* La produzione oraria può variare a seconda del tipo di panna utilizzato
** Calcolando un aumento di volume medio della panna del 200%

I Montapanna sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



CARPIGIANI
carpigiani.com

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

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence