

CARPIGIANI

tecnologia per un mondo più dolce



Die neueste Entwicklung
im Sortiment
der Frischeis - Maschinen

COLORE & RAINBOW

Die Carpigiani Colore & Rainbow

Die Colore und Rainbow Maschinen eröffnen der Frischeisherstellung eine neue Dimension, die das großartige Verkaufspotential dieses Produkts bestätigt.

Die COLORE UND RAINBOW sind technologisch fortgeschrittene Maschinen, die die CARPIGIANI zum sofortigen Produzieren und Marmorieren von Frischeis realisiert haben.

Im oberen Teil der Maschine ist die Konservierungswanne des Mixes untergebracht, im mittleren Teil findet der horizontale Gefrierzylinder Platz, aus dem, durch den an der Vorderseite befindlichen Ausgabebehälter, die Eisportionen dosiert werden.

Das produzierte Eis wird sofort mit einem der farbigen Sirups gefärbt, die sich in den drei Behältern an der unteren Seite der Maschinen befinden.

DIE EXKLUSIVEN KONSTRUKTIVEN EIGENSCHAFTEN

Den flüssige Mix wird, während er auf seine Verwandlung in Eis wartet, in der oberen Wanne ständig von einem spezifischen, vollkommen unabhängigen Kühlsystem bei der korrekten Temperatur von +4°C konserviert, sowohl während der aktiven Zeiten der Maschine, als auch während der Arbeitspausen. Der Mix versorgt den Gefrierzylinder mittels einer Zahnradpumpe (patentiert), die eine größere Volumenserhöhung (overrun bis 80%) erleichtert, indem sie den Mix mit der Luft unter Druck vermischt.

Das Frischeis, das von einem besonderen, selbstregulierenden Rührwerk im Inneren des Gefrierzylinders produziert wird, wird ständig vom elektronischen System

HARD-O-TRONIC kontrolliert. Der Eishersteller kann somit leicht die geeignetste Konsistenz-Weichheit für sein Eis programmieren.

Farbe-Geschmack zum Marmorieren des Eises können unter den vielen Frucht- oder Creme-sirups gewählt werden, die von den Herstellern von halbfertigen Produkten für diese spezifische Maschinen realisiert worden sind.

Die Maschinen beherbergen im unteren Teil drei verschiedene Sorten von Sirup in drei Behältern, die durch drei spezielle Pumpen das originelle System zum Marmorieren des Eises versorgen.

Nach der Auswahl des Geschmacks auf der Steuertafel gibt man Eis aus: es wird sofort marmoriert, direkt beim Austreten aus dem Ausgabebehälter.

So werden jene schönen farbigen Streifen entlang des ganzen "Zopfes" geschaffen.

DER PRODUKTIVE ZYKLUS DER COLORE UND RAINBOW

Mittels des Ausgabebehältnisses dosiert man eine Portion Frischeis, mit dem gewählten Geschmack marmoriert. Gleichzeitig gelangt eine gleichgroße Menge Mix von der oberen gekühlten Wanne zum Gefrierzylinder um sofort gefroren zu werden. Wenn die Ausgabe vervollständigt ist, wird auch der Fluß des gewählten Sirups bis zur nächsten Eisentnahme unterbrochen. Auf einfache, hygienische und schnelle Weise produziert man so, eine nach der anderen, viele Portionen "sehr buntes" Frischeis.

SPEZIELLE EIGENSCHAFTEN DER COLORE

Die AES 381/p/SP Colore kommt komplett mit der Annehmlichkeit der automatischen Pasteurisierung, wieder mit Drücken einer Taste, wird Tag für Tag für die Gewissheit eines sicheren und gesunden Produktes gesorgt.

Beim Pasteurisieren des Mixes, sowie aller Teile die bei der Herstellung in Kontakt mit ihm kommen, wird das Produkt in perfekter Hygiene gehalten.

Um es leichter zu machen, kann der AES 381/p/SP Colore die Konservierungswanne auch direkt mit pulverförmigem Mix gefüllt werden. Die Menge des hinzugefügten Wassers kann durch das Drücken der richtigen Taste am elektronischen Display kontrolliert werden.



Ein sehr gewinnendes "appeal"

Die COLORE und RAINBOW sind die neueste Entwicklung von Maschinen zur Frischeis-Herstellung, die mit dem CARPIGIANI Konzept von frisch zubereitetem Frischeis fortfahren.

Der obere Teil der Maschinen ist mit einem CROWNER versehen, wo in einer sonnigen und leuchtenden Atmosphäre von Frische ein einladendes, marmoriertes Eis die Blicke auf sich zieht. Die Vorder- und Seitenteile sind mit heiteren Regenbogen und sehr bunten "Zöpfen" aus Frischeis vervollständigt.



WELCHER MIX IST FÜR DIE MASCHINE GEEIGNET?

Man kann alle Arten von Mix verwenden; jene, die mit frischen, sorgfältig pasteurisierten Produkten realisiert worden sind; oder die bequemen



halbfertigen mit schneller und einfacher Zubereitung; oder man verwendet fertige flüssige, bereits pasteurisierte Mixe, die in praktischen, hygienisch versiegelten Packungen erhältlich sind.

Diese letzteren Mixtypen erfordern keinerlei Bearbeitung und benötigen keine besonderen Erlaubnisse für die Produktion.

WELCHE SIRUPS SIND FÜR DIE MASCHINEN GEEIGNET?

Man kann ganz ruhig sowohl Fruchtsirups als auch Cremesirups verwenden, die man eventuell je nach Jahreszeit abwechselt. Wichtig ist, daß sie



die entsprechende Flüssigkeit besitzen, um mühelos durch die Versorgungsrohre zu fließen, und genügend Konsistenz zum Marmorieren des Eises. Aus diesem Grund wird geraten, spezifische Sirups von Hersteller zu verwenden, die von der Carpigiani empfohlen werden.

Die attraktiven und auffallenden Accessoires sowie das Werbematerial bilden den perfekten Platz für höchsten Profit.

Rainbow ist...

MARMORIERTES EIS



FRÜCHTEBECHER



DESSERT



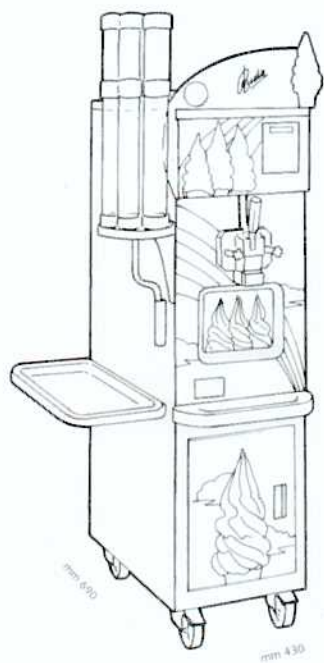
ORIGINAL BECHER



JOGHURTEIS



EISTÜTE



mm 235

mm 1490

mm 1540

mm 670

mm 430

Die technischen Eigenschaften

- Gekühlte Wanne, mit der ständigen Anzeige der Mixtemperatur auf dem Display.
- Reservekontrolllampe zeigt an, wenn der Mix in der Wanne zu Ende geht.
- Versorgungspumpe mit Zahnrädern (patentiert) für einen hohen overrun.
- Abgedichtete elektronische Schalttafel mit Schaltasten, die mit leicht verständlichen Symbolen versehen sind (Produktion, Waschen, Auswahl der Geschmäcker, usw...).
- Programmierbare Konsistenz-Weichheit des Eises, um jeden Mixtyp verwenden zu können.
- Ausgabehahn mit Regulierung für Ausgabeende zum Verbessern der Portionen.
- Vorderseite zweckmäßigerweise geformt, um das Zubereiten von Eisbechern mit großem Durchmesser zu erleichtern.
- Kontrolllampe für den Fluß des Sirups, um kontrollieren zu können, ob die drei Geschmäcker nachgefüllt werden müssen.
- Seitlicher Eistütenhalter auf Anfrage, mit Aufpreis erhältlich.
- Verkabelung, Kälteanlage und Schalldämpfung gemäß den internationalen Normen.
- Widerstansfähiger Rahmen aus Stahl mit Rostschutzbehandlung; Bleche aus satiniertem, rostfreiem Stahl.
- Getrenntes Fach für eine hygienische Unterbringung der Sirupbehälter. Drei besondere Pumpen, zweckmäßigerweise entworfen, garantieren den genauen und ständigen Fluß des Sirups zum Ausgabehahn des Speiseeises. Das ganze System kann leicht abmontiert und gereinigt werden.

MODELL	Stundenleistung		Fassungsverm. Wanne Liter	Geschm.	Sirup	Elektr. Versorgung			Install. Leistung kW	Kondensator	Gewicht netto Kg.
	Liter	In Port. zu 130 cc.				Volt	Phasen	Zyklen			
AES 381/p RAINBOW	61	470	18	1	3	380	50	3	3,3	Luft oder Wasser	220
AES 381/p/SP COLORE	61	470	18	1	3	380	50	3	3,3	Luft oder Wasser	245

Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich.

Die Stundenleistung kann je nach dem verwendeten Mixtyp variieren und bezieht sich auf eine Raumtemperatur von 25°C und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

Rainbow

Eine forbige und frische
Idee für Ihre
Geschäftstätigkeit



HAI GIÀ PROVATO

**IL GELATO
VARIEGATO?**

I Nuovi Colori della dolcezza

CARPIGIANI

GROSSES RAINBOW REKLAME SCHILD

Accessoires und Werbemittel

wir haben eigens für die Colore und Rainbow persönlich gestaltete Frischeis-Werbemittel zusammengestellt. Die attraktiven und auffallenden Accessoires und Werbemittel werden den perfekten Platz für höchsten Profit bilden.



THERMOVERPACKUNG



EISTÜTE "MARMORIERTES FRISCHEIS"



T-SHIRT RAINBOW



THEKEN PLAKATE



DURCHSICHTIGE AUFKLEBER



RAINBOW LEUCHTSCHILD



ZWEISEITIGE ROTERS

- 1 EISTÜTEN-KARUSSEL
Cod. 102260470 - aus fünf transparenten Plexiglass Rohren hergestellt.
- 1 SERVICE-SCHALE SEITLICH
Cod. 163010420 - zur Ablage von Eisbechern, Löffeln und anderem Zubehör.
- 1 GROSSES STANDPLAKAT "MARMORIERTES FRISCHEIS"
Cod. 757300037 - cm. 70 x 157.
- 1 EISTÜTE "MARMORIERTES FRISCHEIS"
Cod. 757300046 - cm. 101 x 157.
- 4 T-SHIRT RAINBOW
cod. 757900072.
- 2 THEKENPLAKATE "MARMORIERTES FRISCHEIS"
Cod. 757300038 - cm. 17 x 20.
- 4 ZWEISEITIGE ROTERS
Cod. 757400041 - cm. 35x50 aus PVC zum Aufhängen.
- 2 ZWEISEITIGE GLASAUFKLEBER "MARMORIERTES FRISCHEIS"
Cod. 757900076 - cm. 35 x 50 aus PVC.
- 1 RAINBOW LEUCHTSCHILD "MARMORIERTES FRISCHEIS"
Cod. 757900071 - cm. 50x60 leuchtender Stahlrahmen mit beleuchteter Abbildung eines Eises.
- THERMOVERPACKUNG
Thermoverpackung aus Polystyrol, zum Mitnehmen von 2 Eisbechern von 250 cc., mit einer bunten Kartonverkleidung, fuer das einfache Mitnehmen von kleinen, auch garnierte, Frischeisportionen.

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Vertragshändler:

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