



Da 50 anni il Gelato Soft
si chiama Carpigiani

For 50 years Soft Gelato
has been known as Carpigiani

Seit 50 Jahren ist Carpigiani
der Inbegriff für Softeis



171





Top Points

- Leggendaria affidabilità Carpigiani
- Insuperabile qualità del gelato grazie alla componentistica esclusiva
- Alta produttività
- Pannello frontale in acciaio inox
- Agitazione in vasca
- Controllo elettronico della consistenza e del numero delle porzioni
- Pulizia con defrost

Top Points

- Legendary Carpigiani reliability
- Unequaled gelato quality thanks to exclusive components
- High productivity
- Stainless steel front panel
- Tank mixing
- Electronic control of consistency and number of portions
- Cleaning with defrost system

Top Points

- Unvergleichliche Carpigiani-Zuverlässigkeit
- Unübertreffliche Eisqualität dank exklusiver Bauteile
- Hohe Leistungsfähigkeit
- Frontverkleidung in Edelstahl
- Rührwerk im Behälter
- Elektrische Kontrolle der Konsistenz und der Anzahl der Portionen
- Reinigung mit Defrost

Carpi Care kit



Carpi Clean kit*



*richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina. / *request them from your dealer to always keep your machine hygienically perfect. / *Fragen Sie Ihren Händler nach diesen Kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

* Caratteristiche tecniche / Technical Specifications / Technische Eigenschaften

MODELLO MODEL MODELL	Prod. oraria di porzioni da 75 g	Capacità vasche	Pompe Pumps Pumpe	Gusti Flavours Sorten	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Condensatore Cooling Kondensator	Dimensioni			Peso netto
	Hourly production of 75 g portion	Hopper Capacity			Power Supply			Rated Power Input		Dimensions			Net Weight
	Stundenleistung 75 gr. Portionen/Std.	Vorratsbehälter			Elektrische Eigenschaften			Nennleistung		Abmessungen			Gewicht Netto
	litri / litres / Liter				Volt	Hz	Ph	kW		L W B	P D T	H H H	kg
171 P	240	12	Si Yes ja	1	230	50/60	1	2,4	Aria optional Acqua Air, water optional Luft optional Wasser	50,5	75,5	83	104

La produzione oraria varia a seconda delle miscele impiegate. Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente a 20°C di temperatura acqua del condensatore. / The hourly production rate varies according to the ingredients used. Production rates refer to an ambient temperature of 25°C and a water temperature of 20°C in the condenser. / Die Stundenleistung variiert je nach verwendeten Zutaten. Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C und eine Wassertemperatur des Kondensators von 20°C.

La 171 è prodotta da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001. / 171 is produced by Carpigiani with Quality System UNI EN ISO 9001. / 171 wird von Carpigiani nach zertifiziertem Qualitätssystem gemäß UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. / All specifications mentioned must be considered approximate; Carpigiani reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary. / Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.

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