



catalogo dei prodotti





| Nome | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Max. Capacità |
|-------|-----------------|------------------|---------------|---------------|
| Nuvia | 28 | 58 | 50 | 6 Liter |

Carpigiani Labo XPL-P



- Macchina professionale per gelato, rapporto qualità-prezzo ottimale
- Programmi speciali apposti per gelati al latte e alla frutta
- Sistema Hard-O-Time® per la consistenza perfetta del gelato
- Disponibile anche con portello in inox di alta qualità
- Versione 14 20 XPL-P da banco - per locali con poco spazio

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|------------------------------|---|------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Carpigiani Labo 20 30 XPL-P | 3,0 - 5,0 | 400 V / 4,0 kW | 52 | 65 | 140 |
| Carpigiani Labo 30 45 XPL-P | 3,5 - 7,5 | 400 V / 5,2 kW | 52 | 65 | 140 |
| Carpigiani Labo 40 60 XPL-P | 5,0 - 10,5 | 400 V / 6,0 kW | 52 | 65 | 140 |
| Carpigiani Labo 50 90 XPL-P | 6,0 - 13 | 400 V / 7,0 kW | 52 | 65 | 140 |
| Carpigiani Labo 60 110 XPL-P | 7,0 - 17 | 400 V / 7,5 kW | 52 | 85 | 140 |

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|--|---|------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Carpigiani Labo 14 20 XPL-P (Tischgerät) | 2,0 - 4,0 | 230 V / 3,0 kW | 45,5 | 58 | 76,5 |
| Carpigiani Labo 06 09 XPL-P (Tischgerät) | 1,0 - 1,5 | 230 V / 1,35 kW | 36 | 55 | 74 |
| Carpigiani Labo 08 12 XPL-P (Tischgerät) | 1,5 - 2,5 | 230 V / 2,2 kW | 36 | 55 | 74 |

Carpigiani Labotronic HE-H



- Top di gamma tra le macchine per il gelato con diverse funzionalità di programmazione intelligente
- Tecnologia ad alta efficienza per il ridotto consumo di acqua ed energia, consente di risparmiare soldi e proteggere l'ambiente
- Conservare il cilindro congelato mantiene l'impianto sanificato durante le pause
- Tutti i modelli con inverter: velocità di agitazione e di erogazione regolabili individualmente, nonché maggior durata delle parti meccaniche
- Standard con funzione di riscaldamento nel cilindro
- Variante speciale Maestro HE con programmi di pasticceria

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|-----------------------------------|---|------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Carpigiani Labotronic 10 45 HE-H | 1,5 - 7,5 | 400 V / 6,4 kW | 52 | 65 | 140 |
| Carpigiani Labotronic 15 60 HE-H | 2,5 - 10,5 | 400 V / 7,6 kW | 52 | 65 | 140 |
| Carpigiani Labotronic 20 90 HE-H | 3,5 - 13 | 400 V / 9,0 kW | 52 | 65 | 140 |
| Carpigiani Labotronic 25 110 HE-H | 4,5 - 17 | 400 V / 11,0 kW | 52 | 85 | 140 |

Carpigiani Ready WF con bollitore



- Macchina per il gelato specialmente ottimizzata per l'elaborazione da preparati e prodotti semilavorati
- Dosaggio automatico dell' acqua e miscelazione del prodotto nello stesso cilindro di congelamento – non occorre frullatore, secchio ecc
- Elaborazione a freddo e a caldo nella stessa macchina

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|--------------------------|---|------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Ready 20 30 DF | 3,0 - 5,0 | 400 V / 4,0 kW | 52 | 65 | 140 |
| Ready 30 45 DF | 3,5 - 7,5 | 400 V / 5,2 kW | 52 | 65 | 140 |
| Ready 14 20 (Tischgerät) | 2,0 - 4,0 | 230 V / 3,0 kW | 45,5 | 58 | 76,5 |
| Ready 06 09 (Tischgerät) | 1,0 - 1,5 | 230 V / 2,0 kW | 36 | 55 | 74 |
| Ready 08 12 (Tischgerät) | 1,5 - 2,5 | 230 V / 2,2 kW | 36 | 55 | 74 |

Coldelite Compacta Vario con bollitore



- Versione "Elite": Innovativa chiusura frontale sandwich sottovuoto e rubinetto esterno nuovo per trasferire la miscela nel cilindro di mantecazione - in alternativa serve da uscita laterale
- La tecnologia machine-friendly del inverter (agitatore e compressore), garantisce una maggiore durata dei componenti meccanici e la massima flessibilità nella produzione
- Due macchine in una sola, cilindro superiore per cottura e inferiore per congelamento
- Meno ingombrante e ridotto investimento iniziale rispetto ad altri processi produttivi
- Ricette perfettamente bilanciate, poiché ogni lavorazione viene eseguita singolarmente

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|-----------------------------|---|------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Coldelite Compacta 6 | 3,0 - 8,0 | 400 V / 9,5 kW | 60 | 77 | 153 |
| Coldelite Compacta 10 | 4,0 - 10,0 | 400 V / 13,0 kW | 60 | 77 | 153 |
| Coldelite Compacta VariO 8 | 1,5 - 8,0 | 400 V / 9,2 kW | 60 | 77 | 153 |
| Coldelite Compacta VariO 10 | 1,5 - 10,0 | 400 V / 13,3 kW | 60 | 77 | 153 |
| Coldelite Compacta VariO 12 | 1,5 - 12,0 | 400 V / 15 kW | 60 | 77 | 153 |

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|-----------------------------|---|------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Coldelite Compacta VariO 16 | 2,5 - 16,0 | 400 V / 18 kW | 60 | 87 | 153 |

Carpigiani Gastroline Freeze&Go



- Macchine per il gelato speciali per il settore alberghiero, ristorazione e gastronomia
- Agevole e Intelligente macchina da banco per la produzione di piccole quantità di alta qualità
- Disponibile in diverse dimensioni e versioni speciali

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|----------------------------|---|-----------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Carpigiani Freeze and Go | 0,15 - 0,5 | 230 V / 0,5 kW / 8 A träge | 31 | 54 | 55 |
| Carpigiani Labo 6/9 XPL P | 1,0 - 1,5 | 230 V / 1,35 kW / 8 A träge | 36 | 55 | 74 |
| Carpigiani Labo 8/12 XPL P | 1,5 - 2,5 | 230 V / 2,2 kW / 12 A träge | 36 | 55 | 74 |
| Carpigiani Ready 6/9 XPL P | 1,0 - 1,5 | 230 V / 2 kW / 10 A träge | 36 | 55 | 74 |

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|-----------------------------|---|-----------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Carpigiani Ready 8/12 XPL P | 1,5 - 2,5 | 230 V / 2,2 kW / 12 A träge | 36 | 55 | 74 |

Carpigiani Maestro HE con funzioni aggiunte



- Macchina per il gelato e cuocicrema per pasticceria insieme:
Maestro HE congloba la tecnologia del Labotronic HE con le capacità dei Pastochef
- Bassi investimenti aggiuntivi paragonato al Labotronic HE consentono svariate possibilità: crema pasticcera, salse, topping, creme, gelato hard, gelato hot age, panna cotta, zabaione ecc
- Maggiore durabilità delle parti meccaniche grazie alla tecnologia machine-friendly del inverter

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|----------------------------|---|------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Carpigiani Maestro ** HE | 1,5 - 7,5 | 400 V / 6,4 kW | 52 | 65 | 140 |
| Carpigiani Maestro *** HE | 2,0 - 10,0 | 400 V / 7,6 kW | 52 | 65 | 140 |
| Carpigiani Maestro **** HE | 3,0 - 13,0 | 400 V / 9,0 kW | 52 | 65 | 140 |

Carpigiani ReadyChef con cuocicrema



- Il "fratello minore" del Maestro HE
- Funzionalità per gelato e pasticceria conglobate nell'agevole macchina da banco
- Ideale per alberghi, pasticcerie e per la gastronomia

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|----------------------|---|---------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Carpigiani ReadyChef | 2,0 - 4,0 | 230 V / 3 kW / 25 A träge | 45,5 | 58 | 76,5 |

Carpigiani Turbomix



- Frullatore e omogeneizzatore professionale
- Omogeneizzare ed emulsionare ingredienti fibrosi, secchi e grassi
- Produce gelati cremosi e duraturi

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | giri/min. |
|----------|------------------------|-----------------|------------------|---------------|------------|
| Turbomix | 230V / 750 W | 44 | 50 | 114 | 3000-12000 |

Casagrande Micronizer



- Frullatore e omogeneizzatore professionale
- Omogeneizza ed emulsiona ingredienti fibrosi, secchi e grassi
- Produce gelati cremosi e duraturi
- Sette livelli di velocità

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | giri/min. |
|------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------|--------------|
| Micronizer | 230V / 750 W | 44 | 50 | 114 | 5000 - 11000 |

Casagrande Micronizer



- Frullatore e omogeneizzatore professionale
- Omogeneizza ed emulsiona ingredienti fibrosi, secchi e grassi
- Produce gelati cremosi e duraturi
- Sette livelli di velocità

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | giri/min. |
|--------|------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------|
| Allmix | 230V / 1000 W | 45 | 47 | 110 | 1800 - 6000 |

Carpigiani Pastorizzatore Pastomaster HE



- Innovativo, completamente ridisegnato ad alte prestazioni
- Veloce ed efficiente sistema della pompa scambiatrice a tazza risparmia tempo, acqua ed energia
- Soluzioni innovative dettagliate: La nuova geometria permette di lavare il foro di uscita miscela in qualsiasi momento, mantenendo il rubinetto sempre pulito durante tutte le fasi di lavorazione
- Opzionale: Kit "trasferimento miscela"
- Garantisce un'assoluta igiene anche con l'utilizzo di latte crudo. Tuttavia, è anche necessario ottenere un'autorizzazione ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 per il trattamento di latte crudo per la produzione di gelato, che viene rilasciato dal rispettivo governo distrettuale

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Miscela introdotta per ciclo in (l) |
|---------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------------------------------|
| Pastomaster 60 HE | 400 V / 7 kW | 35 | 86 | 103 | 15 - 60 |
| Pastomaster 60 HE-P | 400 V / 11,2 kW | 35 | 86 | 103 | 15 - 60 |
| Pastomaster 120 HE | 400 V / 11,2 kW | 65 | 86 | 103 | 30 - 120 |

- *Die Menge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach dem verwendeten Mix; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische spatelbare Eis nach italienischer Art.

Carpigiani Pastorizzatore Pastomaster XPL-P



- La tecnologia provata e testata del Pastomaster RTL con il nuovo design del Pasto XPL P
- Come modello di base parte già con l'esclusivo sistema della pompa
- Rapporto qualità-prezzo ottimale

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Miscela introdotta per ciclo in (l) |
|-----------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------------------------------|
| Pastomaster 60 XPL-P | 400 V / 7 kW | 35 | 86 | 103 | 15 - 60 |
| Pastomaster 120 XPL-P | 400 V / 11,2 kW | 65 | 86 | 103 | 30 - 120 |

- *Die Menge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach dem verwendeten Mix; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische spatelbare Eis nach italienischer Art.

Mussana Montapanna



- Facile da usare
- Durevole
- Porzioni dosate singolarmente
- Processo continuo e facile di pulizia e disinfezione

| Nome | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Max. Capacità |
|--------|-----------------|------------------|---------------|---------------|
| PONY | 230 | 390 | 440 | 2 Liter |
| BOY | 270 | 470 | 440 | 4 Liter |
| LADY | 270 | 470 | 510 | 6 Liter |
| GRANDE | 390 | 370 | 510 | 12 Liter |
| DUO | Durchmesser 430 | | 530 | 2 x 6 Liter |

Abbattitore di temperatura



- Abbattitori top di gamma con eccellente rapporto qualità-prezzo
- Standard: Versione raffreddata ad aria
- Corpo in CNS di alta qualità

| Nome | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Raffreddamento / sbrinamento | Temperatura °C | Accessori di serie | Max. Capacità |
|------------|-----------------|------------------|---------------|------------------------------|----------------|--------------------|-----------------------------|
| Sagi HP51M | 745 | 720 | 900 | Umluft/autom. | bis -42°C | 2 Roste CNS | 6 Eisschalen 360x165x120 mm |

Armadi refrigerati



- Armadio refrigerato top di gamma
- Dimensioni adatte alle vasche standard di gelato invece che alle bacinelle gastronorm
- Alta capacità di congelamento, speciale per gelato

| Nome | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Raffreddamento / sbrinamento | Temperatura °C | Accessori di serie | Max. Capacità |
|----------------------------|-----------------|------------------|---------------|------------------------------|----------------|--------------------|------------------------------|
| Sagi KAGL6HC | 75 | 90 | 204 | Umluft/autom. | -12 bis -24°C | 6 Roste CNS | 54 Eisschalen 360x165x120 mm |
| Sagi KAGL6HCK (mit Rollen) | 75 | 90 | 202 | Umluft/autom. | -12 bis -24°C | 6 Roste CNS | 54 Eisschalen 360x165x120 mm |

Carpigiani Synthesis



- Ottimale concetto per uno spettacolo davanti ai clienti, ideale per il settore alberghiero, per la ristorazione oppure come novità in gelateria
- Sistema modulare per la produzione e la conservazione del gelato da spettacolo
- Vendita direttamente dalla macchina
- Raffreddamento statico per una consistenza ottimale del ghiaccio senza shock termico
- Funzione di pastorizzazione inclusa
- Espandibile in modo modulare per le esigenze individuali del cliente
- Richiede poco spazio

| Nome | Miscela introdotta per ciclo min-max kg | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Numero di cilindri |
|-------------|---|------------------------|-----------------|------------------|---------------|--------------------|
| Synthesis 2 | 1,5 - 2,5 | 230 V / 2,4 kW | 75 | 65 | 100 | 2 |

Spaghettieis-Pressa Casagrande Gelatissima



- Pressa automatica per spaghetti di gelato con compressore ad aria compressa separato
- Corpo massiccio nonostante il design salvaspazio
- Funzionamento semplice e sicuro
- Con o senza supporto, per Installazione nel bancone
- Sono disponibili diverse parti intercambiabili per estrarre il gelato in più forme (Spaghetti-Serie) ad esempio: sparaggi, tagliatelli, lasagne, patatine fritte, wurst e spaghetti (più richiesto)

Bilancia Naonix Calybra



- Bilancia elettronica per gelaterie e pasticcerie
- Guida ottimizzata durante l'intero processo di pesatura delle singole ricette, risparmiano tempo ed evita errori
- Optional: stampante di etichette adesive per grandi aziende o per il riempimento di barattoli

Macchine per granite GBG SPIN Fast Freeze



- Perfetto prodotto aggiuntivo, a basso costo ed elevata margine di profitto
- Ideale per gelaterie, chioschi, ristoranti, camioncini dei gelati ecc
- "Fast Freeze" versione per migliori prestazioni di raffreddamento

| Nome | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Max. Capacità |
|----------|-----------------|------------------|---------------|---------------|
| Smart+ 1 | 21,5 | 60 | 75 | 1 x 12L |
| Smart+ 2 | 43 | 60 | 75 | 2 x 12L |
| Smart+ 3 | 65 | 60 | 75 | 3 x 12L |

Faema E98UP Macchina per caffè espresso



- La macchina per caffè espresso affidabile, robusta ed economica di Faema
- Corpo in alluminio e acciaio di alta qualità
- Tecnologia Faema collaudata con sistema a termosifone

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm |
|-----------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------|
| Faema E98UP 2-gruppig | 400 V / 4,1 - 4,8 kW | 82 | 51,8 | 55,2 |
| Faema E98UP 3-gruppig | 400 V / 5,9 - 7 kW | 102 | 51,8 | 55,2 |

Carpigiani Pastrochef RTL



- Pastorizzatori flessibile e affidabile per tutte le esigenze produttive in pasticceria
- Versatile: miscela, pastorizza, raffredda, matura e conserva elaborati di vari tipi
- L'accurata stabilità termica assicura la qualità costante del prodotto lavorato al massimo livello
- 38 programmi per pasticceria, dal mix di gelato al cioccolato, fino alla pasta choux, temperature perfette e agitazione omogenea
- 7 programmi per la gastronomia: biscotti classici squisiti
- Inoltre 5 programmi personalizzabili per le tue ricette personali
- Trasferimento elettronico d'informazioni ai computer e alle stampanti

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Mini-Max. Portata (kg) |
|---------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------|-----------------------------|
| Pastrochef 18 RTL-I | 400 V / 2,1 kW | 45 | 61,4 | 111 | 7 - 15 kg bei Zyklus Creme |
| Pastrochef 32 RTL-I | 400 V / 4,0 kW | 65,8 | 71,6 | 111 | 15 - 30 kg bei Zyklus Creme |
| Pastrochef 55 RTL-I | 400 V / 5,6 kW | 65,8 | 72,0 | 119 | 25 - 50 kg bei Zyklus Creme |

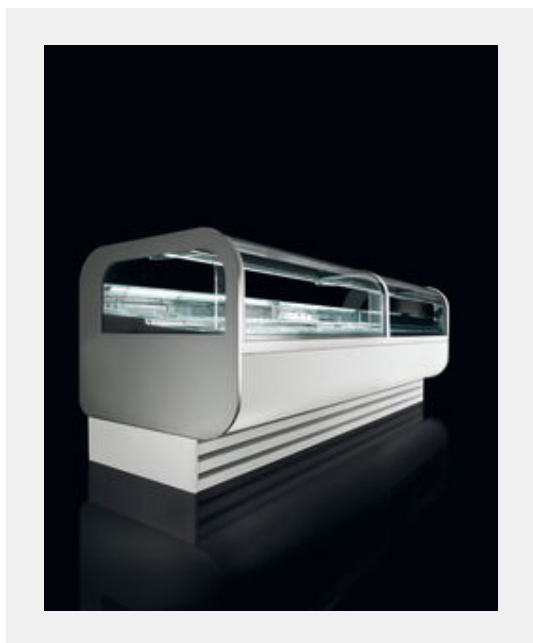
FB Deeva Vetrine per pasticceria e gelateria



- Economica, professionale, appeal di elevata qualità e moderno
- Sistema doppio di ventilazione ad aria fredda
- Frontale si apre all'esterno

| Nome | Brena con copertura (mm) | Profondità con copperchio in cm | Altezza con copertura (mm) | Vaschette 350 x 165 x 120 mm | Vaschette 350 x 250 x 120 mm |
|--------------|--------------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| FB Deeva G6 | 1162 | 1057 | 1200 | 12 | 8 |
| FB Deeva G9 | 1663 | 1057 | 1200 | 18 | 12 |
| FB Deeva G12 | 2162 | 1057 | 1200 | 24 | 16 |

FB Lumina Vetrina per pasticceria e gelateria



- Sistema doppio di sbrinamento e ventilazione ad aria fredda
- Pannello frontale curvo e inclinabile
- Modelli G9 e con cella di riserva (N.B.: non disponibile con pedana)

| Nome | Breina con copertura (mm) | Profondità con coperchio in cm | Altezza con copertura (mm) | Vaschette 350 x 165 x 120 mm | Vaschette 350 x 250 x 120 mm |
|---------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| FB Lumina G6 | 1090 | 1191 | 1155 | 12 | 8 |
| FB Lumina G9 | 1615 | 1191 | 1155 | 18 | 12 |
| FB Lumina G12 | 2140 | 1191 | 1155 | 24 | 16 |

FB Virna Vetrina per pasticceria e gelateria



- Sistema doppio di sbrinamento e ventilazione ad aria fredda
- Pannello frontale curvo e inclinabile
- Più altezze disponibili (120 cm e 135 cm)
- Modelli G9 e con cella di riserva (N.B.: non disponibile con pedana)

| Nome | Brena con copertura (mm) | Profondità con coperchio in cm | Altezza con copertura (mm) | Vaschette 350 x 165 x 120 mm | Vaschette 350 x 250 x 120 mm |
|--------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| FB Virna G6 | 1091 | 1146 | 1200/1350 | 12 | 8 |
| FB Virna G9 | 1616 | 1146 | 1200/1350 | 18 | 12 |
| FB Virna G12 | 2144 | 1146 | 1200/1350 | 24 | 16 |

IFI Vetrine per la gastronomia



- Ampia varietà di vetrine frigo specialmente attraenti per la gastronomia, la ristorazione e per le piccole gelaterie, ognuna alla spinta innovatrice dell'azienda
- Tutta la tecnologia di IFI condensata in uno spazio ridotto pronta per l'uso
- Vetrina plug-in salvaspazio (IFI "Bit")
- Grazie alla sua versatilità, la tecnologia Panorama apre nuovi orizzonti ai gelatieri artigiani e a chi progetta locali,
- Con la linea Coolbox, (non occorre corrente elettrica) IFI offre ai gelatieri l'occasione di fatturare anche oltre la gelateria

IFI Panorama Technology



L'IFI Panorama Technology combacia la conservazione ottimale del gelato ottenuta con i tradizionali pozzetti, con la presentazione e la visibilità di una moderna gelateria

- Gelato preservato alla perfezione
- Ridotto consumo energetico
- Diverse applicazioni
- Per ogni esigenza un modello: moduli da incasso ("Panorama Technology"), ready-to-plug-in ("Bellevue"), soluzioni salvaspazio ("Bit" e "Fast")
- Può essere combinato con un sistema coolbox per la ristorazione priva di collegamenti elettrici
- Anche nelle versioni per gelato regolare, ghiaccioli e pralineria / pasticceria

Altre varianti su richiesta

| Nome | Breccia con copertura (mm) | Profondità con coperchio in cm | Altezza con copertura (mm) | Vaschette 350 x 165 x 120 mm |
|---------------|----------------------------|--------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Bellevue 1900 | 1900 | 700 | 870 | 8 Pozzetti |
| Bellevue 2150 | 2150 | 700 | 870 | 10 Pozzetti |
| Bellevue 2400 | 2400 | 700 | 870 | 12 Pozzetti |

IFI Vetrina Cloud



- Perfetta presentazione del gelato visibile da tutti gli angoli
- Base con illuminazione dinamica LED
- Sistema doppio di ventilazione ad aria fredda con due evaporatori top di gamma
- Altissimo risparmio energetico grazie al sistema HCS (Hermetic-Closure-System) con vetri scorrevoli e sbrinamento intelligente

| Nome | Breina con copertura (mm) | Profondità con copperchio in cm | Altezza con copertura (mm) | Vaschette 350 x 165 x 120 mm | Vaschette 350 x 250 x 120 mm |
|------------------|---------------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| IFI Cloud - 1200 | 1200 | 1018 | 1148 | 12 | 8 |
| IFI Cloud - 1700 | 1700 | 1018 | 1148 | 18 | 12 |
| IFI Cloud - 2200 | 2200 | 1018 | 1148 | 24 | 16 |

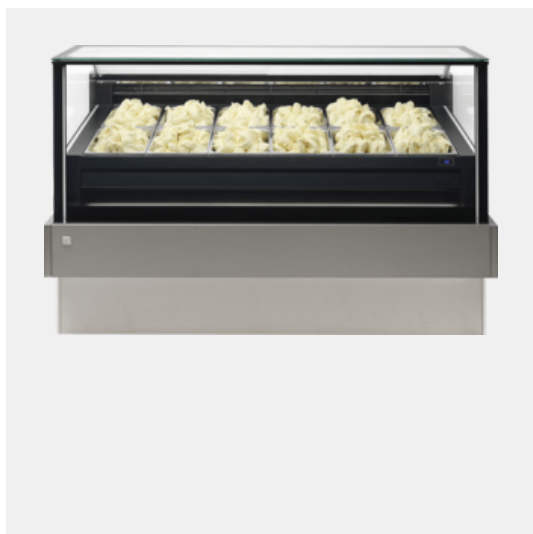
IFI Vetrine Lumière



- Sistema doppio di ventilazione ad aria fredda con due evaporatori top di gamma
- Altissimo risparmio energetico grazie al sistema HCS (Hermetic-Closure-System) con vetri scorrevoli e sbrinamento intelligente
- Visione perfetta del gelato attraverso pannello curvo
- Disponibile anche in versione per pasticceria

| Nome | Brena con copertura (mm) | Profondità con coperchio in cm | Altezza con copertura (mm) | Vaschette 350 x 165 x 120 mm | Vaschette 350 x 250 x 120 mm |
|------------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| IFI Lumière 1175 | 1175 | 1156 | 1295 | 12 | 8 |
| IFI Lumière 2175 | 2175 | 1156 | 1295 | 24 | 16 |
| IFI Lumière 1675 | 1675 | 1156 | 1295 | 18 | 12 |

IFI Vetrine Milia



- Perfetta esposizione del gelato visibile da tutti gli angoli
- Sistema doppio di ventilazione ad aria fredda con due evaporatori top di gamma
- Altissimo risparmio energetico grazie al sistema HCS (Hermetic-Closure-System) con vetri scorrevoli e sbrinamento intelligente

| Nome | Brena con copertura (mm) | Profondità con copperchio in cm | Altezza con copertura (mm) | Vaschette 350 x 165 x 120 mm | Vaschette 350 x 250 x 120 mm |
|------------------|--------------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| IFI Milia - 1262 | 1262 | 1051 | 1151 | 12 | 8 |
| IFI Milia - 1762 | 1762 | 1051 | 1151 | 18 | 12 |
| IFI Milia - 2262 | 2262 | 1051 | 1151 | 24 | 16 |

IFI Vetrina SAM 80



- Ingombro ridottissimo grazie alla ristretta profondità (998mm)
- Sistema doppio di ventilazione ad aria fredda con due evaporatori top di gamma
- Altissimo risparmio energetico grazie al sistema HCS (Hermetic-Closure-System) con vetri scorrevoli e sbrinamento intelligente
- Disponibili anche con vetri curvi

| Nome | Breana con copertura (mm) | Profondità con copperchio in cm | Altezza con copertura (mm) | Vaschette 350 x 165 x 120 mm | Vaschette 350 x 250 x 120 mm |
|----------------|---------------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| IFI SAM80 1125 | 1125 | 998 | 1200 | 12 | 8 |
| IFI SAM80 1625 | 1625 | 998 | 1200 | 18 | 12 |
| IFI SAM80 2125 | 2125 | 998 | 1200 | 24 | 16 |

BRX Vista ICE



- Combina i vantaggi dei banchi Pozzetti e delle vetrine gelato classiche
- Una vetrina - due tecnologie: refrigerazione ventilata per una presentazione perfetta, glicole per una conservazione perfetta
- Presentazione ottimale del gelato durante il giorno, come nelle classiche vetrine del gelato
- Conservazione perfetta di notte, basso consumo energetico e praticamente nessuna variazione di temperatura - come nei Pozzetti.
- Grazie al glicole, raffreddamento affidabile per ore anche durante le interruzioni di corrente

| Nome | Brena con copertura (mm) | Profondità con coperchio in cm | Altezza con copertura (mm) | Vaschette 350 x 165 x 120 mm | Vaschette 350 x 250 x 120 mm |
|-----------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| VISTA ICE 6/8 | 1050 | 990 | 1150/ 1250 / 1350 | Rund 26 cm: 6 Schalen | Rund 20 cm: 8 Schalen |
| VISTA ICE 10/14 | 1650 | 990 | 1150/ 1250 / 1350 | Rund 26 cm: 10 Schalen | Rund 20 cm: 14 Schalen |
| VISTA ICE 14/20 | 2250 | 990 | 1150/ 1250 / 1350 | Rund 26 cm: 14 Schalen | Rund 20 cm: 20 Schalen |

ItalProget Vetrina Brio



- Vettrine mobile, non ingombrante, top di gamma con sistema di raffreddamento ad aria fredda
- Pronto da subito per collegamento con l'illuminazione
- Attacco disponibile anche per la versione con vetro curvo
- Made in Italy

| Nome | Breana con copertura (mm) | Profondità con coperchio in cm | Altezza con copertura (mm) | Vaschette 350 x 165 x 120 mm | Vaschette 350 x 250 x 120 mm |
|----------|---------------------------|--------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| BRIO 6 | 1184 | 666 | 1225 | 6 | 4 |
| BRIO 9 | 1659 | 666 | 1225 | 9 | 6 |
| BRIO 7 | 1350 | 666 | 1225 | 7 | nicht geeignet |
| BRIO 4+4 | 852 | 773 | 1225 | 4+2 | nicht geeignet |
| BRIO 6+6 | 1184 | 773 | 1225 | 6+2 | nicht geeignet |
| BRIO 7+7 | 1350 | 773 | 1225 | 7+3 | nicht geeignet |

Carpigiani Rainbow e Colore



- Macchina per gelato soft collaudata ad alte prestazioni con 6 combinazioni (2 gusti diversi più mix di entrambi e 3 tipi di sciroppo)
- Inoltre con la versione Colore 3: massima sicurezza igienica grazie alla pastorizzazione automatica, pulizia necessaria ogni due settimane
- Aspetto accattivante grazie al frontale ridisegnato
- Accessori acquistabili separatamente

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Gusti | Produzione oraria Kg/ora | Contenuto vasca (l) |
|----------------------|------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------|--------------------------|---------------------|
| Carpigiani COLORE 3 | 400 V / 4 kW | 60,4 | 83,4 | 153 | 2+1 + Sirup | 48 | 2 x 18 |
| Carpigiani RAINBOW 3 | 400 V / 4 kW | 60,4 | 83,4 | 153 | 2+1 + Sirup | 48 | 2 x 18 |

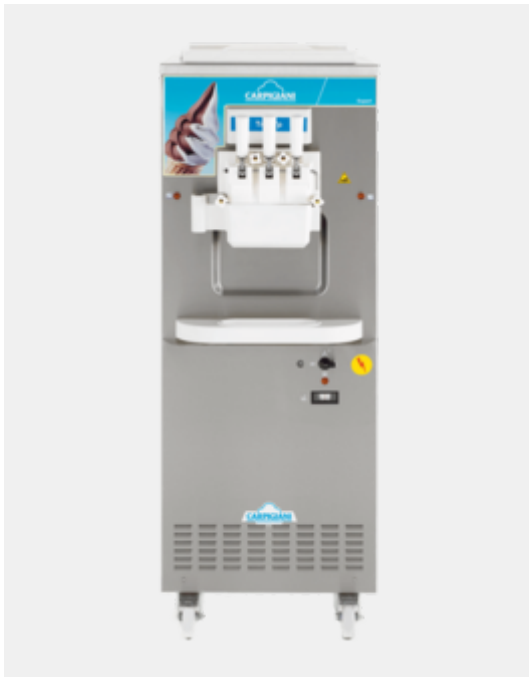
Carpigiani Macchine per gelato soft - Tre BP AV EVO / Super Tre BP AV EVO



- Tecnologia Carpigiani collaudata e affidabile per il gelato soft
- Ampia varietà di combinazioni grazie al controllo indipendente dei cilindri
- Controllo elettronico e della consistenza, agitatori automatici del serbatoio e sbrinamento del cilindro
- Agitatori automatici del serbatoio e sbrinamento del cilindro
- Versione Super TRE BP AV EVO con cilindro di congelamento maggiorato e produzione oraria più elevata
- NEW OPTIONAL: "Core" per l'iniezione di sciroppo durante l'erogazione del soft gelato - per un'anima fluida e delicata

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Gusti | Produzione oraria Kg/ora | Contenuto vasca (l) | Contenuto del cilindro (l) |
|--------------------|-----------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| Tre AV EVO P | 400 V / 2,7 kW / 10 A träge | 50,9 | 763,3 | 156,2 | 2+1 | 36 | 10+10 | 1,35+1,35 |
| Super Tre AV EVO P | 400 V / 5 kW / 16 A träge | 55 | 91,5 | 161 | 2+1 | 48 | 16+16 | 1,75+1,75 |

Carpigiani Tre BP



- Affidabilità leggendaria, la più venduta macchina per gelato soft montata su ruote di tutti i tempi, grazie alle sue performance ineguagliabili
- Pompa in acciaio pressurizzata con
- Ingranaggi per maggiore overrun
- Vasche refrigerate termostatiche

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Gusti | Produzione oraria Kg/ora | Contenuto vasca (l) | Contenuto del cilindro (l) |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| Tre BP | 400 V / 2,7 kW / 10 A träge | 51 | 74 | 144 | 2+1 | 31 | 8+8 | 1,35+1,35 |

Carpigiani Macchine per gelato soft - UF 920 P SP



- Macchina per le massime prestazioni
- Produzione oraria fino a 80 kg, capacità del cilindro 3,8 L, vasche 2x20 L
- Controllo indipendente del cilindro
- Controllo elettronico della consistenza
- Agitatori vasca automatici
- Leve di uscita a chiusura automatica
- Pastorizzazione inclusa - ciclo di pulizia massimo 41 giorni

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Gusti | Produzione oraria Kg/ora | Contenuto vasca (l) | Contenuto del cilindro (l) |
|-------------|-----------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| UP 920 P SP | 400 V / 8,7 kW / 20 A träge | 71 | 90,4 | 156 | 2+1 | 80 | 20 + 20 | 3,8 + 3,8 |

Carpigiani XVL



- Potente sistema di refrigerazione per lunghi cicli di lavoro
- Motori agitatori e cilindri indipendenti
- Disponibile con pastorizzatore – versione SP
- Optional: Kit per riempire bicchierini, cannoli e realizzare monoporzioni di gelato
- Versione Steel: Pompa in acciaio pressurizzata con ingranaggi per elevatissima prestazione
- Versione Classic: Ingranaggi e agitatori in plastica di alta qualità – ideali per la produzione di fronden yogurt

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Gusti | Produzione oraria Kg/ora | Contenuto vasca (l) | Contenuto del cilindro (l) |
|---------------|-----------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| XVL 1 Steel P | 400 V / 2,5 kW / 10 A träge | 45 | 93 | 160,5 | 1 | 38 | 13 | 1,75 |
| XVL 3 Steel P | 400 V / 5 kW / 16 A träge | 50 | 93 | 160,5 | 2+1 | 52 | 13+13 | 1,75+1,75 |

Carpigiani macchina Soft al banco 243 T



- Macchina Soft al banco molto compatta
- 1 (161 T) o 2+1 (243 T) gusti
- Autopastorizzante - ciclo di pulizia al massimo 42 giorni
- Cilindri indipendenti per massima versatilità e flessibilità
- Opzioni: Kit monoporzioni - portello invernale - blender - diversi frastagliatori

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Gusti | Produzione oraria Kg/ora | Contenuto vasca (l) | Contenuto del cilindro (l) |
|---------------|-------------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| 243 T P SP | 230 V / 3,8 kW / 25A träge | 44 | 76,7 | 86,5 | 2+1 | 24 | 5+5 | 1,35 + 1,35 |
| 161 T G SP | 230V / 2,3 kW / 16 A träge | 32 | 80 | 85,6 | 1 | 15 | 5 | 1,35 |

Carpigiani Gelato soft e Frozen Yogurt Serie Classic



- Prodotto base, rapporto qualità-prezzo ottimale
- Esterno, ingranaggi e agitatori in plastica di alta qualità (Modello 243 EVO pompa in acciaio pressurizzata con ingranaggi in polimero termoplastico avanzato)
- Disponibili in più modelli e livelli di prestazioni: mono gusto o 2 + mix
- Optional: versione auto pastorizzante, kit monoporzione

| Nome | Collegamento elettrico | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Gusti | Produzione oraria Kg/ora | Contenuto vasca (l) | Contenuto del cilindro (l) |
|---------------|-----------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| 191 Classic P | 230 V / 2,4 kW / 16 A träge | 50,5 | 75,5 | 83 | 1 | 18 | 12 | 1,75 |
| 243 Classic P | 400 V / 2,7 kW / 10 A träge | 54,7 | 73,2 | 80,3 | 2+1 | 25 | 12+12 | 1,35+1,35 |
| 193 Classic P | 400 V / 4,7 kW / 16 A träge | 55 | 87,5 | 89 | 2+1 | 36 | 12+12 | 1,75+1,75 |

Carpigiani Serie Steel



- Serie Top-Performance
- Pannello frontale, pompa a ingranaggi e agitatore in CNS
- Disponibili in vari modelli con uno o due gusti + mix
- Optional: versione auto pastorizzante, kit monoporzioni

| Nome | Collegamento elettrica | Larghezza in cm | Profondità in cm | Altezza in cm | Gusti | Produzione oraria Kg/ora | Contenuto vasca (l) | Contenuto del cilindro (l) |
|-------------|-----------------------------|-----------------|------------------|---------------|-------|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| 191 Steel P | 230 V / 2,4 kW / 16 A träge | 50,5 | 75,5 | 83 | 1 | 19 | 12 | 1,75 |
| 241 Steel P | 400 V / 2,9 kW / 10 A träge | 50,5 | 75,5 | 83 | 1 | 26 | 12 | 1,75 |
| 193 Steel P | 400 V / 4,7 kW / 16 A träge | 55 | 87,5 | 89 | 2+1 | 36 | 12+12 | 1,75+1,75 |



Alois Krä GmbH
Rückertstraße 39 a
94315 Straubing | Germany
Tel.: +49 (0) 94 21 99610
Mail: info@krae-eistechnik.de

www.krae-eistechnik.de



WhatsApp Service
0160 93379015