KRÄ

Technik für Eis, Espresso und Café

catalogo dei prodotti

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

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
Bravo Trittico 305	3,0 - 5,0	400 V / 6,3 kW	51	80	140
Bravo Trittico 457	5,0 - 8,3	400 V / 7,7 kW	61	95	140
Bravo Trittico 610	6,5 - 10,0	400 V / 9,8 kW	61	95	141
Bravo Trittico 1015	10,0 - 15,0	400 V / 13,4 kW	61	100	141

Nome	Miscela introdotta per ciclo min-max kg	Collegamento elettrica	Larghezza in cm	Profondità in cm	Altezza in cm
Bravo Trittico 1020	12,5 - 20,0	400 V / 17,5 kW	61	115	144

Carpigiani Labo XPL-P

- Macchina professionale per gelato, rapporto qualità-prezzo ottimale
- Programmi speciali appositi 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
- Omogeneizzar ed emulsionar 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
- Omogeneizzar ed emulsionar 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

- Abbattirori 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-Presse 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 estrudere il gelato in piu 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 Pastochef 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)
Pastochef 18 RTL-I	400 V / 2,1 kW	45	61,4	111	7 - 15 kg bei Zyklus Creme
Pastochef 32 RTL-I	400 V / 4,0 kW	65,8	71,6	111	15 - 30 kg bei Zyklus Creme
Pastochef 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)	Profondià 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	Brena con copertura (mm)	Profondià con copperchio 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)	Profondià con copperchio 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 ela 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	Brena con copertura (mm)	Profondià con copperchio 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	Brena con copertura (mm)	Profondià 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)	Profondià con copperchio 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)	Profondià 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	Brena con copertura (mm)	Profondià 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)	Profondià con copperchio 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

- Vetrine 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	Brena con copertura (mm)	Profondià con copperchio 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 vascha (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 vascha (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 overun
- Vasche refrigerate termostatiche

Nome	Collegamento elettrica	Larghezza in cm	Profondità in cm	Altezza in cm	Gusti	Produzione oraria Kg/ora	Contenuto vascha (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 vascha (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 fronzen yogurt

Nome	Collegamento elettrica	Larghezza in cm	Profondità in cm	Altezza in cm	Gusti	Produzione oraria Kg/ora	Contenuto vascha (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 vascha (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 elettrica	Larghezza in cm	Profondità in cm	Altezza in cm	Gusti	Produzione oraria Kg/ora	Contenuto vascha (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 vascha (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