CARPIGIANI

Máquinas para
montar la nata,
y no sólo...

Montadoras de nata

Nata montada y no sólo…

La nata montada, delicioso producto que se obtiene de la mezcla de crema de leche y aire, agradable como acompañamiento o relleno para copas o bollos con helado, o como decoración de exquisitas especialidades de pastelería.

Gracias a las Montadoras de nata Carpigiani dúctiles y versátiles, además de estas aplicaciones clásicas, será posible ampliar la gama de propuestas realizando recetas creativas e innovadoras. De hecho, se podrán producir fácil y rápidamente **postres helados** y **mousse dulces y saladas** exquisitos combinando con armonía los sabores más diversos.

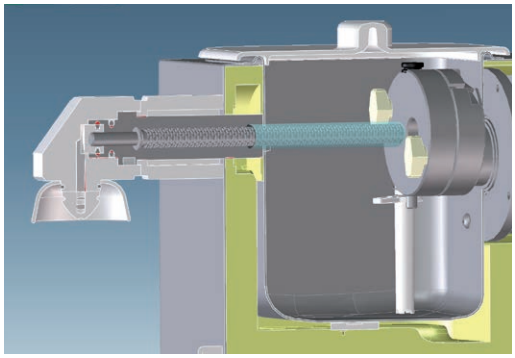
OPCIONAL PARA TODOS LOS MODELOS
Kit boquillas de formas y dimensiones diferentes, de acero inox tipo manga pastelera y de plástico. Nunca ha sido tan fácil decorar.

OPTIONAL PARA JETWIP/G
Mando a pedal para que el operador pueda tener las manos libres durante el uso de la montadora de nata.

Performance y Calidad

El **texturizador, patentado Carpigiani,** aumenta las colisiones entre las partículas de grasa para obtener, con la incorporación del aire a través de la bomba, la nata y otros productos montados perfectamente.

Gracias a la **bomba** se puede regular la mezcla aire-producto para montar nata natural, vegetal, etc.

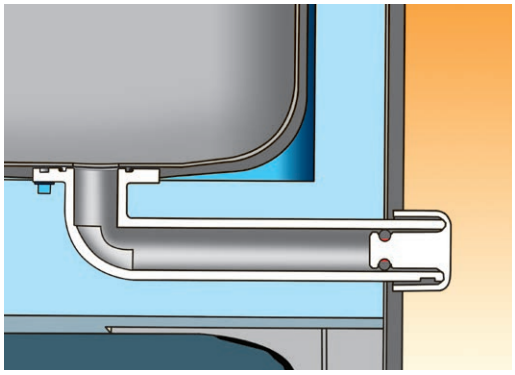


Comodidad

Descarga directamente conectada con la parte externa para facilitar el vaciado y la limpieza.

Bomba de gran rendimiento, fácilmente desmontable sin el uso de herramientas, para una limpieza veloz.

Todos los contenidos como el manual de istrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.



Higiene

Erogador refrigerado hasta el punto de salida del producto, de material especial para impedir la formación de condensación, garantiza la máxima higiene en la producción y conservación.

Recogegotas utilizable también como protección higiénica de los erogadores durante las pausas de trabajo.

Ecowip/G

Ideal para bar y cafetería. Dotado de mando para la dispensación en dosis variables.

Miniwip/G

Realizado para el empleo en heladería, pastelería y restauración. Mando para dispensación variable y constante.

Masterwip/G

Ideal para el uso intenso en heladería y pastelería. Montadora de nata electrónica de alta autonomía productiva. Mando para dispensación variable, costante y temporizada para el control de la porción.

Jetwip/G

Montadora de nata electrónica de laboratorio de elevadas prestaciones. Mando para dispensación variable, costante y temporizada para el control de la porción. Preparada para el mando a pedal.

www.bipiuci.it | printed 02/2021

Carpi Care kit Carpi Clean kit

Carpi Care kit - Carpi Clean kit: solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.

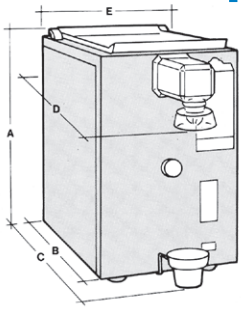
Características técnicas

	Bomba	Producción por hora*		Capacidad de la cubeta	Potencia nominal	Fusible	Alimentación eléctrica			Dimensiones cm *en la base*					Peso Neto
		kg	*litros***	*litros*	*kW*	*A*	*Voltios*	*Hz*	*Ph*	*A*	*B*	*C*	*D*	*E*	*kg*
Ecowip/G	Palas	35	105	2	0,5	10	220-230	50/60	1	45	37	53	52	22	23
Miniwip/G	Engranajes	50	150	2	0,9	10	220-240	50/60	1	45	37	53	52	22	28
Masterwip/G	Engranajes	50	150	3	0,7	10	220-230	50/60	1	51	37	55	52	22	30
Jetwip/G	Engranajes	80	240	6	0,5	10	220-230	50/60	1	51	46	62	61	31	53

* La producción horaria puede variar según el tipo de nata utilizada
** Calculando un aumento de volumen promedio de la nata del 200%

Las Montadoras de Nata son fabricadas por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de realizar todas las modificaciones que considere necesarias sin previo aviso.



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