



Add YOUR gelato to the menu

---

*QUALCOSA  
DI NUOVO?*

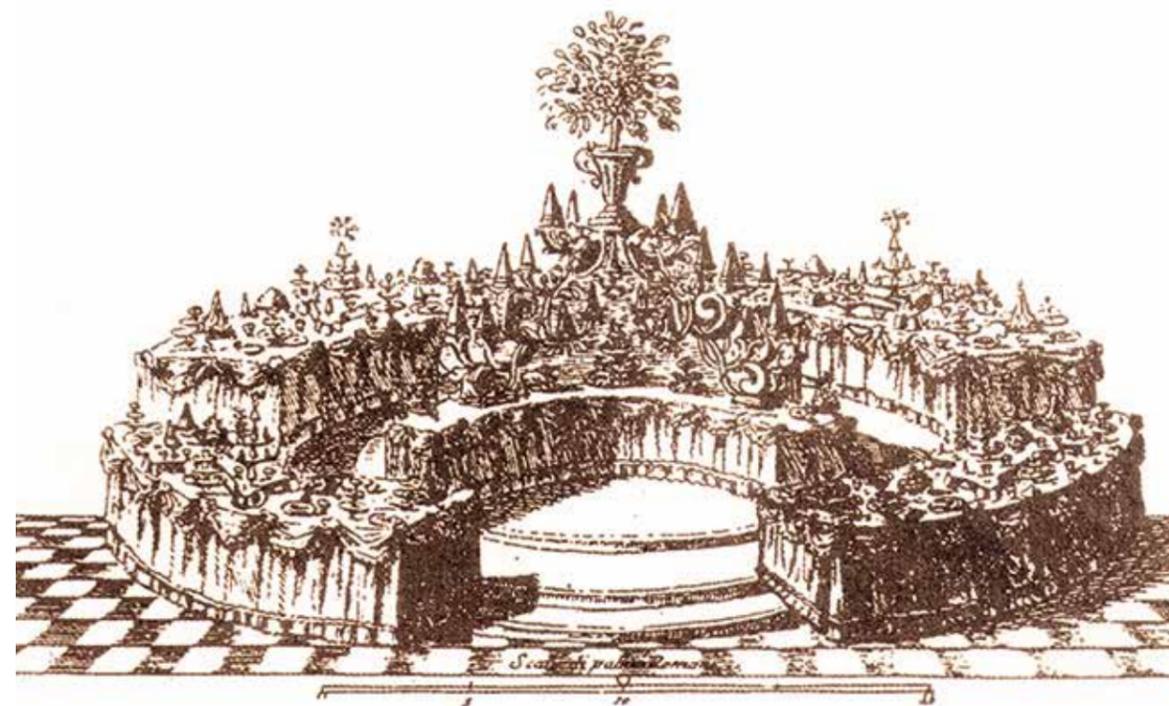
---



---

*Il gelato nella  
ristorazione*

---



Tavolo dei gelati, disegno. Progetto realizzato il 28 agosto 1714 a Roma in occasione del compleanno di Elisabetta Cristina d'Austria

*Il gelato nasce in tavola come pregiato dessert servito nelle corti europee rinascimentali. Preziose sculture di croccante con sorbetti nelle forme di frutti, o elaborati stampi che accoglievano creme aromatizzate con fiori e spezie adornavano sontuosi banchetti in onore di notabili e regnanti europei. Il gelato torna oggi sulla tavola grazie alla sapienza di chef e pasticceri e alla tecnologia Carpigiani: un'intera gamma di macchine in grado di offrire soluzioni per ogni esigenza.*



---

*Soluzioni Carpigiani  
per la ristorazione!*

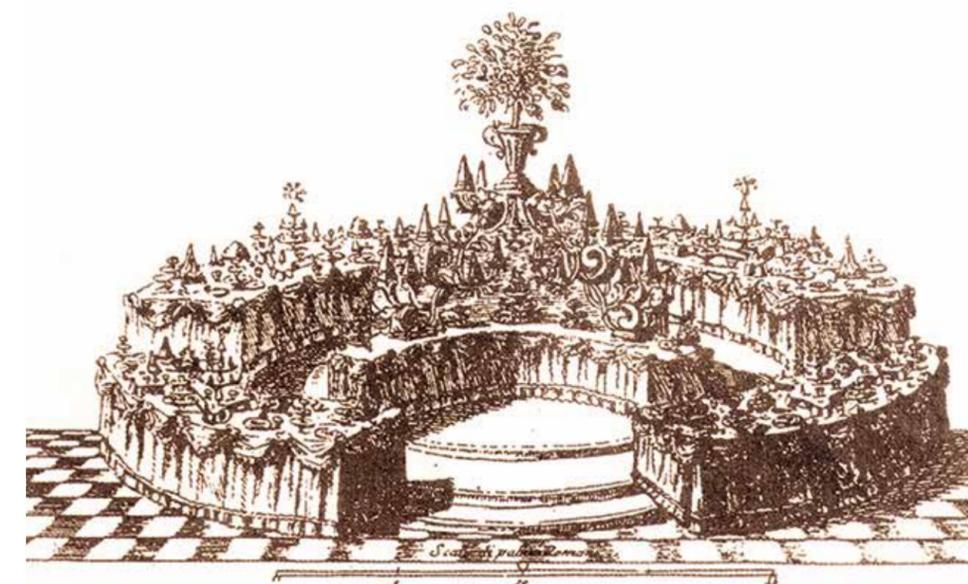
---



---

*Il gelato nella  
ristorazione*

---



Tavolo dei gelati, disegno. Progetto realizzato il 28 agosto 1714 a Roma in occasione del compleanno di Elisabetta Cristina d'Austria

*Il gelato nasce in tavola come pregiato dessert servito nelle corti europee rinascimentali. Preziose sculture di croccante con sorbetti nelle forme di frutti, o elaborati stampi che accoglievano creme aromatizzate con fiori e spezie adornavano sontuosi banchetti in onore di notabili e regnanti europei. Il gelato torna oggi sulla tavola grazie alla sapienza di chef e pasticceri e alla tecnologia Carpigiani: un'intera gamma di macchine in grado di offrire soluzioni per ogni esigenza.*



---

*Aggiungi  
il gelato al  
tuo menu*

---



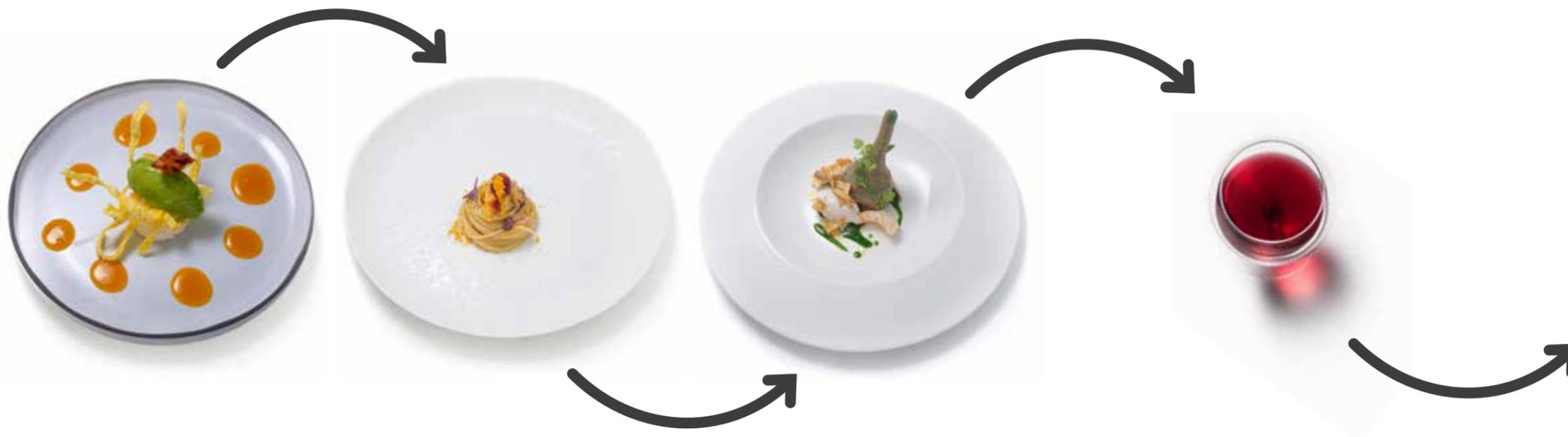
Aggiungere nuove attrezzature negli spazi ridotti di una cucina o aumentare il numero delle preparazioni non è facile. Per questo Carpigiani ha creato una gamma di macchine per la ristorazione che offre la soluzione perfetta a ogni necessità. Il gelato è un mondo da scoprire e riscoprire, e la nostra esperienza è a disposizione per rendere tutto più semplice.

---

*La nuova  
gamma  
Carpigiani*

---

*Gelati e sorbetti dall'antipasto al dessert, gusti ricercati o classici. Con il supporto della tecnologia Carpigiani è possibile dare un tocco in più al menu, consentendo alla creatività in cucina di esprimersi pienamente e con risultati strabilianti. Da non dimenticare che il gelato ha un food cost generalmente meno elevato di altre preparazioni e una marginalità rilevante. Un motivo in più per aggiungerlo all'offerta gastronomica.*



# Una soluzione per ogni esigenza

Nello sviluppo delle nuove macchine per la ristorazione Carpigiani ha preso in considerazione le esigenze più comuni e 6 sono le caratteristiche che riassumono la nostra tecnologia: qualità, performance, comodità, risparmio, sicurezza, igiene.



## QUALITÀ

*Gelato sempre fresco grazie a un'ampia scelta di soluzioni tecnologiche per ogni spazio ed esigenza.*



## PERFORMANCE

*Risultati sempre perfetti grazie alla tecnologia intelligente che raggiunge la consistenza ottimale e la mantiene fino all'estrazione.*



## COMODITÀ

*Ingombri ridotti, facilità di installazione e adattabilità alle attività in cucina.*



## IGIENE

*Facili da lavare e mantenere pulite. La macchina soft 161 G SP è autopastorizzante con intervalli di lavaggio che arrivano fino a 42 giorni.*



## SICUREZZA

*Bordi arrotondati per la Freeze & Go e Quartetto. Interruzione automatica in caso di apertura dei portelli durante la mantecazione. Monitoraggio prestazioni con la app Teorema per la macchina soft 161 G SP.*



## RISPARMIO

*Riduzione del food cost e degli sprechi utilizzando latte, frutta, verdura e tanti altri ingredienti già inseriti nella linea di produzione.*

## Freeze&Go

La soluzione per chi ha poco spazio e vuole stupire con il gelato estemporaneo



Piccola, silenziosa e veloce. In pochi minuti il gelato è pronto per essere servito. Tutta la tecnologia Carpigiani racchiusa in soli 55 cm e un design totalmente rinnovato dal tocco vintage. Le dimensioni compatte facilitano il posizionamento della macchina che si installa con un solo gesto ed è subito pronta per mantecare. Bastano 3 passaggi per ottenere un vero gelato artigianale.



Un solo cilindro rimovibile per mantecare, conservare e servire il gelato.



Ti avvisa quando ha completato la mantecazione e conserva il gelato alla giusta consistenza.



Pratico e semplice da pulire.



Cilindri aggiuntivi (optional) facilitano la produzione.



Si arresta immediatamente in caso di apertura del coperchio di protezione durante la mantecazione.

## Labo 6/9 XPL P Labo 8/12 XPL P

Le soluzioni per chi cerca un mantecatore da banco dalle alte prestazioni



Professionali e affidabili per arricchire il menu con nuove e sorprendenti ricette. Ideali per la ristorazione e il catering, permettono di mantecare gelati e sorbetti. Design ergonomico e pannello di controllo digitale per mantecare gusti sempre nuovi da aggiungere ad ogni voce del menu.



Diversi programmi di mantecazione (Gelato, Sorbetti, Slush, Crystal) per dar sfogo alla creatività.



Grazie al sistema intelligente Hard-O-Tronic® ti avverte quando il gelato ha raggiunto la consistenza ottimale e la mantiene fino all'estrazione.



Alimentazione monofase e raffreddate ad aria, trovano facilmente posto tra le altre attrezzature di cucina.



Programma di pulizia posticipata che garantisce la sicurezza igienica grazie al controllo della temperatura.



Arresto immediato dell'agitatore in caso di apertura del coperchio di protezione durante la mantecazione.

## Ready 6/9 Ready 8/12

...molto più di una macchina



Le piccole macchine con sistema "Ready: Easy Way!" per seguire alla perfezione il metodo classico in un unico cilindro per pastorizzare, maturare e mantecare. Facili da inserire tra le attrezzature di cucina e perfette per rispondere ad ogni necessità degli chef e di pastry chef. Dotate del sistema Hard-O-Tronic® per il controllo della consistenza e ottenere sempre il gelato ideale.



5 programmi automatici di gelateria di cui 2 per gelati e sorbetti, 1 per slush di frutta e 2 per lo speciale gelato Crystal al latte o alla frutta.



Alimentazione monofase e cilindro monolitico per la massima pulizia e garanzia igienica. Grazie al ciclo di pulizia posticipata si controlla la temperatura del cilindro una volta estratto il gelato.



Design completamente rinnovato con il portello in acciaio e la mensola versatile posizionabile a due diverse altezze e in tre diverse posizioni.

## ReadyCHEF

Tutto in una sola macchina



Il mantecatore da banco che in 58 centimetri pensato per la gelateria e la pasticceria con ben 32 programmi completi per realizzare un grande assortimento. Ideale per chi vuole far diventare la pasticceria di gelato una parte importante dell'offerta ai clienti. Dotato anche dell'esclusivo programma Crystal pensato per torte e gelato in barattolo.



La tecnologia di ReadyChef consente di svolgere il processo produttivo del gelato, della pasticceria e della cioccolateria. L'aiutante in più che cercavi in laboratorio!



16 programmi di pasticceria di cui 4 per la produzione di creme, 8 per la lavorazione del cioccolato, 4 per dolci e gelati, 16 programmi di gelateria con 8 diverse opzioni per il gelato artigianale, 2 programmi di granite siciliane e cremolate e 6 cicli per produrre topping e salse.



Alimentazione monofase e cilindro monolitico per la massima pulizia e garanzia igienica. Grazie al ciclo di pulizia posticipata si controlla la temperatura del cilindro una volta estratto il gelato.

## Quartetto

La soluzione unica per avere il gelato sempre pronto da servire



Una sola macchina per mantecare e conservare il gelato in poco spazio e alla corretta temperatura. Il mantecatore professionale da pavimento che arricchisce il menu con un'ampia offerta di gelati e sorbetti e risolve ogni problema di conservazione grazie al vano interno refrigerato da -8°C a -15°C. Il gelato sarà sempre pronto da servire durante tutto l'arco della giornata mantenendo una consistenza perfetta.



La miscela si carica nella vasca superiore e grazie al coperchio trasparente si può monitorare tutto il procedimento.



Produce, conserva e protegge il gelato senza "rubare" spazio in cucina. Le ruote lo rendono facile da spostare.



Ogni giorno 4 gusti di gelato sempre disponibili e molti altri da preparare sul momento.



## 161 G SP

La soluzione per chi pensa fuori dagli schemi



La macchina per il gelato soft compatta e autopastorizzante. Facile e veloce da mantenere grazie all'alimentazione del cilindro a gravità e dotata di un sistema facilitato di riempimento monoporzioni. Ora anche i ristoranti, le pizzerie o i bistrot con poco spazio a disposizione potranno ampliare l'offerta con un ottimo gelato soft, un buonissimo frozen yogurt o un eccellente sorbetto grazie alle dimensioni estremamente ridotte.



Autopastorizzante. Gli intervalli di lavaggio raggiungono i 42 giorni.



Grazie alle dimensioni contenute e al flusso d'aria verticale la macchina può essere accostata ad altre attrezzature riducendo al minimo gli ingombri.



La macchina avvisa circa i parametri di funzionamento: temperatura miscela, consistenza gelato, erogazione pronta etc.



## Caratteristiche tecniche

ARTISAN GELATO

Freeze&Go

Produzione oraria	Quantità per ciclo		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Condensatore	Dimensioni (cm)			Peso netto
	kg	Min	Max	Volt	Hz			Ph	W	Largh.	
5	150	500	230	50	1	500	Aria	31	54 maniglia su 62 maniglia giù	55	36

Labo 6/9 XPL P - Labo 8/12 XPL P

Produzione oraria	Quantità per ciclo		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni (cm)			Peso netto
	Min kg - Max kg	Min kg	Max kg	Volt	Hz				Ph	kW	A	
6 - 9	1	1,5	230	50	1	1,35	8	Aria	36	55	74	85
8 - 12	1,5	2,5	230	50	1	2,2	12	Aria	36	55	74	90

Ready 6/9 - Ready 8/12

Produzione oraria	Quantità per ciclo		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni (cm)			Peso netto
	Min kg - Max kg	Min kg	Max kg	Volt	Hz				Ph	kW	A	
6 - 9	1	1,5	230	50	1	2,0	10	Aria	36	55	74	85
8 - 12	1,5	2,5	230	50	1	2,2	12	Aria	36	55	74	90

ReadyCHEF

Produzione gelato per ciclo (litri)		Produzione crema per ciclo (litri)		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni alla base (cm)			Peso netto
Min	Max	Min	Max	Volt	Hz	Ph				kW	A	Largh.	
3	5,5	1,5	4,5	250	50	1	3	25	Aria	45,3	58	76,5	142

Quartetto

Produzione oraria	Quantità per ciclo		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni (cm)			Peso netto	Vano refrigerante	Carapine in acciaio inox	
	Min	Max	Min	Max	kg				Largh.	Prof.	Altezza				Kg
10	15	2	3	230	50	1	2,1	16	Aria*	54	57	115	115	-8 / -15	4x3

\* Condensatore ad acqua disponibile con sovrapprezzo

SOFT SERVE

161 G SP

Gusti	Sistema di trasporto miscela	Produzione oraria	Capacità serbatoio	Alimentazione elettrica**			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni (cm)			Peso netto
				Volt	Hz	Ph				kW	A	Largh.	
1	Gravità	15*	5	230	50	1	1,8	16	Aria (R452***)	30	79	85	98

\* La capacità produttiva può variare in base a: miscela utilizzata e temperatura del luogo di lavoro | \*\* Altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta | \*\*\* sono disponibili soluzioni alternative



*La cultura  
del gelato  
nel mondo*

*Nata nel 1976 a Bologna, Carpigiani si è presto imposta sul mercato internazionale come leader nella produzione di macchine per la gelateria artigianale. Al centro degli investimenti la ricerca, la progettazione e la scelta della componentistica, per garantire adattabilità alle diverse esigenze produttive, ergonomia e funzionalità nell'utilizzo, sicurezza operativa, risparmio energetico. Tutto nel rispetto delle più restrittive normative di sicurezza alimentare.*

*Dal 1989 Carpigiani fa parte di Ali Group, che raggruppa 74 prestigiosi marchi di attrezzature per la ristorazione professionale.*



## *CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY*

[gelatouniversity.com](http://gelatouniversity.com)

**FOODSERVICE**  
*Professionals*  
— CARPIGIANI —

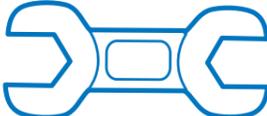
*Carpigiani non è solo tecnologia: crediamo nella crescita professionale e i nostri docenti sono a disposizione per lezioni di gruppo e individuali. I nostri corsi sono focalizzati sul bilanciamento delle ricette per la ristorazione e sulle nuove tecniche di conservazione delle miscele e del gelato, inserendole tra le normali attività di una cucina professionale.*

*Per soddisfare queste esigenze, è stata lanciata a Londra nel 2017 la nuova specialty school Foodservice Professionals all'interno dell'offerta formativa di Carpigiani Gelato University, la scuola internazionale di gelateria nata nel 2003 con 14 campus nel mondo. Si tratta di un nuovo percorso nelle arti culinarie che propone contenuti esclusivi dedicati ai professionisti della ristorazione.*

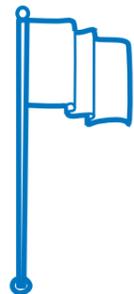
# CARPIGIANI SERVICES

*Una vasta rete di quasi 500 centri di assistenza Carpigiani, formati e guidati dagli ingegneri e dagli specialisti della sede e delle 9 filiali nel mondo, garantisce ai nostri clienti la sicurezza di macchine sempre funzionanti e in ottimo stato ovunque esse siano.*

**500**  
Centri di assistenza



Siamo presenti in  
**110**  
Paesi



Tecnici specializzati  
**1.500**



**9**  
Filiali nel mondo



**100** Corsi di formazione  
**400** Tecnici formati ogni anno



**75**  
Audit ogni anno



**11**  
Magazzini di ricambi originali situati strategicamente



News Carpigiani in  
**10** lingue



**14**  
Numeri verdi per assistenza



[carpigiani.com](http://carpigiani.com)



The Spirit of Excellence