

# UF 920 SP



---

# CARPIGANI SOFT SERVE CONSULTING

---

Los consultores de la **CARPIGANI SOFT SERVE CONSULTING** transforman tu idea en un negocio exitoso!



Alta capacidad  
de producción





## PERFORMANCE Y CALIDAD

Es posible producir helados, sorbetes y frozen yogur. Gracias a los cilindros independientes es posible mantener contemporaneamente productos de consistencia diferente.



### Producción de **Helados Cremosos**

Gracias al sistema H-O-T y al diferente tipo de alimentación (gravedad o bomba) es posible configurar la consistencia deseada para los helados de crema, desde un delicado fiordilatte hasta un sabroso chocolate.



### Producción de **Sorbetes**

Gracias al sistema H-O-T y al diferente tipo de alimentación (gravedad o bomba) es posible configurar la consistencia deseada.



### Producción de **Frozen Yogur**

Gracias al sistema H-O-T y al diferente tipo de alimentación (gravedad o bomba) es posible configurar la consistencia deseada para producir un clásico frozen yogur o un delicado helado de yogur.



## PERFORMANCE Y CALIDAD

### Hard-O-Tronic®

El sistema de control electrónico que permite modificar la consistencia del helado de acuerdo con la tipología de producto, de una manera simple y eficaz.



**Sistema de refrigeración e interfaz de usuario independientes.** Permiten utilizar un lado solo de la máquina.

### Dos puertas independientes

Esta configuración te permite pasteurizar un lado mientras el otro permanece en producción. Incluso durante la limpieza te permite lavar un lado a la vez.



### Opción ALIMENTACIÓN

#### Bomba - Versión P

Bomba presurizada en acero con engranajes en Polímero Termoplástico Avanzado; para un helado seco y compacto. Gracias a las válvulas reguladoras de las bombas es posible llegar a un overrun entre el 40% y el 80%. El overrun puede ser regulado también cuando la cubeta está llena.



#### Gravedad - Versión G

Las distintas válvulas reguladoras dosifican naturalmente la mezcla con el aire para lograr un helado seco y compacto, y con un overrun de hasta el 40%. El cursor de regulación de la aguja permite, gracias a los foros tanto en la parte inferior como en la superior, la regulación del overrun, aunque la cubeta esté llena.



Leyenda:  Opcional SOLO a la compra  Opcional disponible también después de la compra



## PERFORMANCE Y CALIDAD

### Cilindro de expansión directa de 3,8 L

Optimiza el proceso refrigerante acelerando el tiempo de mantecación y eliminando los derroches de energía. Gracias a la nueva colocación del foro de alimentación la operación de pre carga es sencilla y segura.



### AGITADOR

**Agitador de alta eficiencia de POM desmontable.** Para un helado suave y cremoso.



## COMODIDAD

Nuevas soluciones para el máximo **confort de uso**



**Agitador en la cubeta.** Prevee la estratificación del producto a lo largo de la conservación y optimiza el intercambio termico durante la pasteurización.

Todos los contenidos como el manual de instrucciones, 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.

### Sistema automático de cierre

Sistema automático de cierre de las palancas muy fáciles de montar y desmontar. Los grifos cuentan con un sistema de cierre automático para interrumpir el flujo de helado en dispensación eliminando cualquier posible derroche. 



### Velocidad de dispensación regulable

Flujo de dispensación modificable para satisfacer toda exigencia de volumen y velocidad.





## ▶ AHORRO

Motores eléctricos y condensadores **de alto rendimiento**

### CONDENSACIÓN

**Máquina condensación Aire.** Gracias a la chimenea posterior es posible optimizar el espacio de instalación y juntar más máquinas.



**Transmisión Bomba Independiente** (Versión P). Extiende la vida de la bomba y de los engranajes. Asegura flexibilidad con alto rendimiento.



## ▶ SEGURIDAD

**Mayor seguridad operativa y más control** en la producción

**Diseño ergonómico.** Aumenta la prevención de accidentes, con bordes aún más redondeados y con empalmes.



### Black out y interrupción hídrica

Después de una falta de energía eléctrica o agua, si los parámetros temperatura-tiempo garantizan que la mezcla no haya sufrido ninguna variación, la máquina recupera el programa en curso. En caso contrario, si la máquina es autopasteurizante, empieza en automático un ciclo de pasteurización, alertando al operador con un mensaje en el display. Si la máquina no es autopasteurizante, es necesario limpiar la misma.

### Bloqueo botones

Para una mayor seguridad, los botones del display pueden ser bloqueados para evitar errores accidentales.



### TEOREMA



### Teorema

Sistema de Control desde remoto de las funciones de la máquina. Facilita el servicio de asistencia y suministra información sobre el uso, generando informes.





## HIGIENE

Limpeza facilitada,  
**higiene garantizada**



### Botón Limpieza Multifunción.

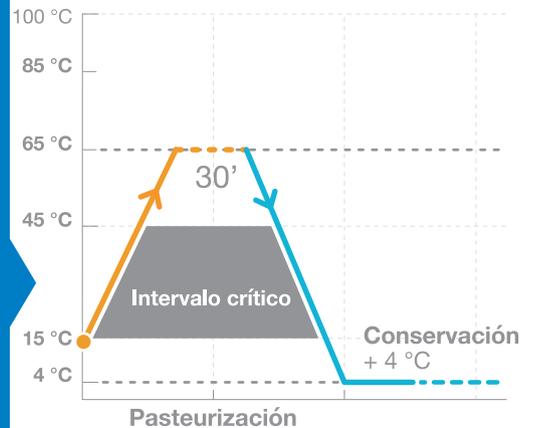
Posibilidad de activar o desactivar singolarmente la bomba y el agitador de acuerdo con las necesidades propias de la limpieza. Activando al mismo tiempo el agitador y el calentamiento de la parte superior del cilindro, se desharà rápidamente lo que queda de la producción.



### Eje bomba extraíble

Simplifica las procedimientos de limpieza y garantiza máxima hygiene y fiabilidad.

**Estandar.** A través del sistema automático de **auto-pasteurización**, es posible elegir cuando limpiar la máquina hasta un tiempo máximo de 42 días. Como garantía adicional de seguridad higienica, si el operador no hace la limpieza integral al final de los días impostados, la máquina automáticamente se para.



### Carpi Care kit



Kits personalizados, diseñados para mantener siempre su máquina higiénicamente perfecta.

### Carpi Clean kit



CARPIGANI  
services

### Salida programada.

Gracias a la electrónica de la máquina es posible programar no solo en las horas de cierre de la tienda la hora de comienzo de la pasteurización/conservación, sino también la hora de producción de la máquina.

### Taba cubeta de goma.

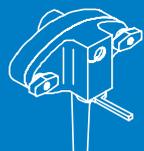
La tapa puede abrirse para rellenar la cubeta sin quitarla de la misma.



# CONFIGURA TU PROPIA MÁQUINA

## CONFIGURACIÓN CUBETA

### ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN



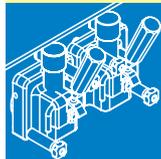
**Bomba**



**Gravedad**

## CONFIGURACIÓN AGITADOR/PUERTA

Opcional



**Dos puertas independientes**

Opcional



**Sistema automático de cierre**

## CONFIGURACIÓN TÉCNICA

### ELIGES EL TIPO DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



**Alimentación eléctrica**

## CONFIGURACIÓN ACCESORIOS

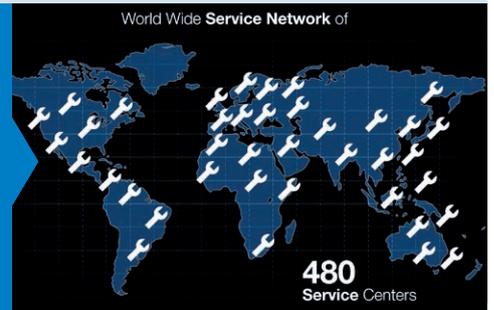
Opcional



**Teorema**

## QUIENÉS SOMOS

**Red de asistencia.** Carpigiani está cerca del cliente a través de una amplia red de asistencia que garantiza una cobertura en todo el mundo. Con más de 480 centros autorizados y 1.500 técnicos especializados, Carpigiani Service garantiza intervenciones rápidas y profesionales.



## LO QUE OFRECEMOS

**Repuestos Originales.** Los repuestos originales Carpigiani, realizados respetando las normativas nacionales e internacionales relativamente a la seguridad alimentaria, aseguran la durabilidad de los mismos componentes y extienden la vida de la máquina. Son los únicos que aseguran eficiencia y seguridad. Los repuestos originales Carpigiani quedan garantizados 1 año.



### Carpi Care kit



6 MONTHS

Pregunte periódicamente a su distribuidor **Carpi Care kit** e **Carpi Clean kit**. Kit de guarniciones y escobillas dedicados a casa máquina para que se mantenga siempre higiénicamente perfecta.

### Carpi Clean kit



## LO QUE OFRECEMOS

**Técnicos especializados.** Los técnicos Carpigiani son profesionales siempre informados, gracias a un sólido y constante percorso de formación que garantiza un alto nivel de competencia para cualquiera intervención de control, manutención, limpieza y reparación.



**Mantenimiento preventivo.** Gracias a controles periódicos, encargados a técnicos certificados, la máquina puede funcionar siempre en las mejores condiciones evitando cualquier posible fallo.

**Garantía Extendida.** Gracias a la extensión de garantía, es posible operar en la máquina con la máxima tranquilidad, de hecho, se puede contar con una intervención de los técnicos Carpigiani, capaces de restablecer el funcionamiento de la máquina con repuestos originales.



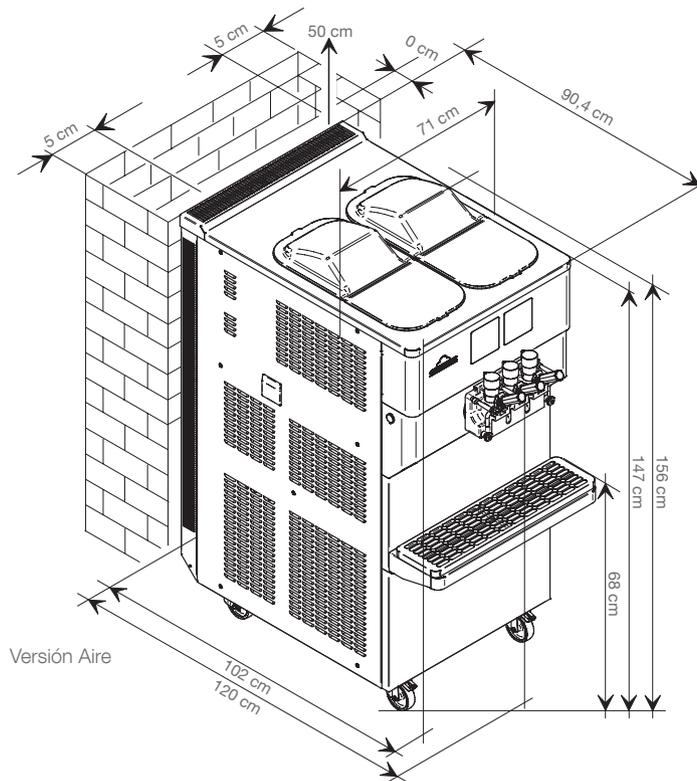
**Limpieza programada.** Posibilidad de delegar la limpieza periódica de la máquina a técnicos con experiencia.



**Teorema.** Sistema de control y diagnóstico, desde remoto, de las funciones de la máquina. El cliente puede acceder a la máquina, a través del ordenador, y controlar a distancia su operatividad. Teorema facilita, además, el servicio de asistencia: los técnicos Carpigiani, pueden acceder a informaciones en remoto y intervenir sobre los parámetros de configuración como si estuvieran operando directamente sobre la máquina.



## datos técnicos - dimensiones



# UF 920 SP

		Sabores	Alimentación	Producción por hora (75g porciones)	Capacidad de las cubetas lt	Capacidad cilindro lt	Potencia nominal kW	Fusible A	Aliment. Eléctrica Volt Hz Ph	Condensación	Gas refrigerante	Peso neto kg
UF 920 SP	P	2+1	Bomba	533+533*	20+20	3,8	8,7	20	400/50/3**	Aire	R452***	486
UF 920 SP	G		Gravedad	466+466*			8,5					456

\*la capacidad productiva puede variar en base a: mezcla utilizada y temperatura del lugar de trabajo \*\*diferentes voltajes y ciclos disponibles bajo pedido  
\*\*\*diferentes soluciones disponibles.

Las UF 920 SP son producidas por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence