



Macchine per
montare la panna,
e non solo...



Montapanna





Panna montata e non solo...



La panna montata, delizioso prodotto ottenuto dalla miscela di crema di latte ed aria, è piacevole da gustare sia come guarnizione o farcitura per coppe e focacce gelato, sia come decorazione di prelibate specialità di pasticceria.

Grazie ai duttili e versatili Montapanna Carpigiani, oltre a queste classiche applicazioni, sarà possibile ampliare la gamma di proposte realizzando innovative e creative ricette. Con semplicità e velocità sarà infatti possibile produrre **SEMIFREDDI** e **MOUSSE DOLCI E SALATE** di squisita classe legando con armonia i sapori più diversi.





OPTIONAL PER TUTTI I MODELLI

Kit bocchette di dimensioni e forme diverse, in acciaio inox tipo Sac À poche e in plastica. Decorare non è mai stato così facile.



OPTIONAL PER JETWIP/G

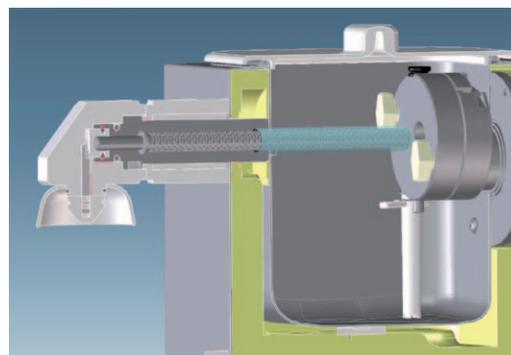
Comando a pedale per permettere all'operatore di avere le mani libere durante l'utilizzo del montapanna.



> Performance

Il **tessurizzatore**, brevetto Carpigiani, incrementa le collisioni tra i globuli di grasso per ottenere, con l'inglobamento dell'aria tramite pompa, la perfetta montatura della panna e di altri prodotti.

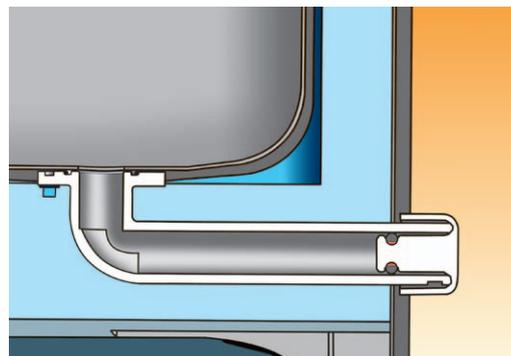
Grazie alla **pompa** è possibile regolare la miscela aria-prodotto per montare panna naturale, vegetale ed altro.



> Comodità

Scarico direttamente collegato con l'esterno per facilitare lo svuotamento e la pulizia.

Pompa di grande portata, facilmente smontabile senza l'ausilio di attrezzi, per una veloce pulizia.



> Igiene

Erogatore refrigerato fino al punto di uscita del prodotto, in materiale speciale per impedire la formazione di condensa, garantisce la massima igiene in produzione e conservazione.

Raccogli gocce utilizzabile anche come protezione igienica degli erogatori, durante le pause di lavoro.





Ecowip/G

Ideale per bar e caffetteria. Dotato di comando per erogazione in dosi variabili.



Miniwip/G

Realizzato per l'impiego in gelateria, pasticceria e ristorazione. Comando per erogazione variabile e continua.



Masterwip/G

Ideale per l'uso intenso in gelateria e pasticceria. Montapanna elettronico ad alta autonomia produttiva. Comando per erogazione variabile, continua e temporizzata per controllo di porzione.



Jetwip/G

Montapanna elettronico da laboratorio dalle elevate prestazioni. Comando per erogazione variabile, continua e temporizzata per controllo di porzione. Pre-disposto per il comando a pedale.



Carpigiani Care kit: richiedilo al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

caratteristiche tecniche

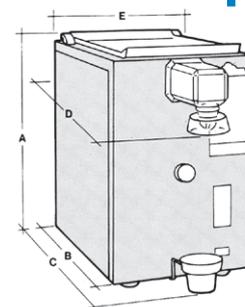
	Pompa	Produzione oraria*		Capacità vasca litri	Potenza nominale kW	Fusibile A	Alimentazione elettrica			Dimensioni cm alla base					Peso Netto kg
		kg	litri**				Volt	Hz	Ph	A	B	C	D	E	
Ecowip/G	Palette	35	105	2	0,5	10	220-230	50/60	1	45	37	53	52	22	23
Miniwip/G	Ingranaggi	50	150	2	0,9	10	220-240	50/60	1	45	37	53	52	22	28
Masterwip/G	Ingranaggi	50	150	3	0,7	10	220-230	50/60	1	51	37	55	52	22	30
Jetwip/G	Ingranaggi	80	240	6	0,5	10	220-230	50/60	1	51	46	62	61	31	53

* La produzione oraria può variare a seconda del tipo di panna utilizzato

** Calcolando un aumento di volume medio della panna del 200%

I Montapanna sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



Via Emilia, 45
40011 Anzola dell'Emilia
BOLOGNA, Italy
Tel. +39 051 6505111



Concessionario

carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence