



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

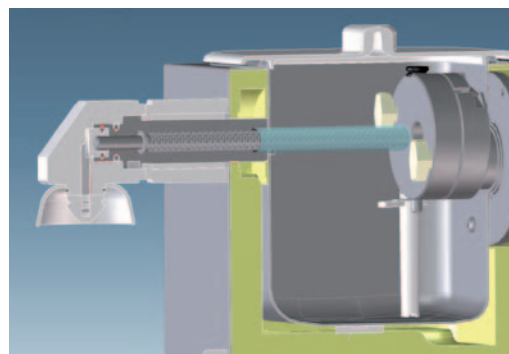
**Comando a pedale** per permettere all'operatore di avere le mani libere durante l'utilizzo del montapanna.



## > 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.

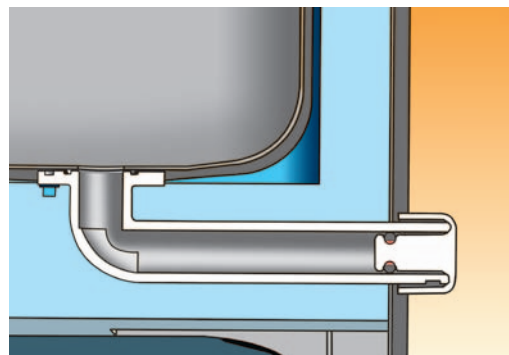
Grazie alla **pompa** è possibile regolare la miscela aria-prodotto per montare panna naturale, vegetale ed altro.



## > 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.

### caratteristiche tecniche

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

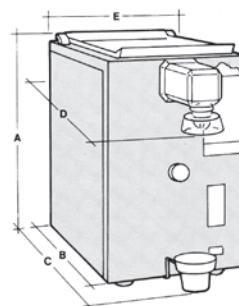
\* La produzione oraria può variare a seconda del tipo di panna utilizzato

\*\* 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](http://carpigiani.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence