CARPIGIANI
PATENT INSIDE

MANTECAZIONE CONTINUA, IL SEGRETO DEL GELATO SEMPRE FRESCO
CONTINUOUS CHURNING, THE SECRET OF EVER FRESH GELATO

BG1

CONTINUOUS
CHURNING
GELATO
MACHINES

3GI

CONTINUOUS
CHURNING
GELATO
MACHINES

Il gelato più buono è quello fresco, appena mantecato. Fino a ieri assaggiarlo era privilegio del solo gelatiere, in laboratorio. Con la mantecazione continua è diventato per tutti.

The best ice cream is just-churned fresh. Up to now only ice-cream makers had the chance to taste it that way! With continuous churning this treat is finally available to everyone.

Produzione estremamente semplice di un gelato di qualità eccezionale proprio davanti agli occhi del cliente. La visibile freschezza del prodotto è ottenuta e garantita dalla continua mantecazione.

Very simple production of high-quality ice cream right in front of customers. The product is as fresh as possible and customers see the product being churned and served from the same compact machine.

BGI CONTINUOUS CHURNING GELATO MACHINES

- Le nostre macchine sono state realizzate appositamente per la mantecazione continua
  Our machines have been specially designed for constant churning

- La potenza elettrica richiesta è estremamente contenuta (0,75 kW / vasca) con conseguente riduzione dei consumi / *The electric power required is extremely low (0.75 kW / cylinder) with considerable reduction in energy consumption*

- Ogni vasca è completamente indipendente in tutte le funzionalità / *All functions of each cylinder are completely independent*

- È possibile rabboccare con miscela fresca o aggiungere ingredienti specifici (frutta, cioccolato, granelle) durante la mantecazione / *It is possible to top up each cylinder with fresh liquid mix or add other ingredients (fruit, chocolate, nuts) any time*

- Il processo di mantecazione è sempre visibile da parte del cliente, in tutte le fasi
  The churning process is visible to the customer, all the time

- Il funzionamento è possibile anche con piccole quantità di gelato evitando così inutili sprechi / *The machine works perfectly with a small amount of ice cream thus reducing wastage to the minimum*

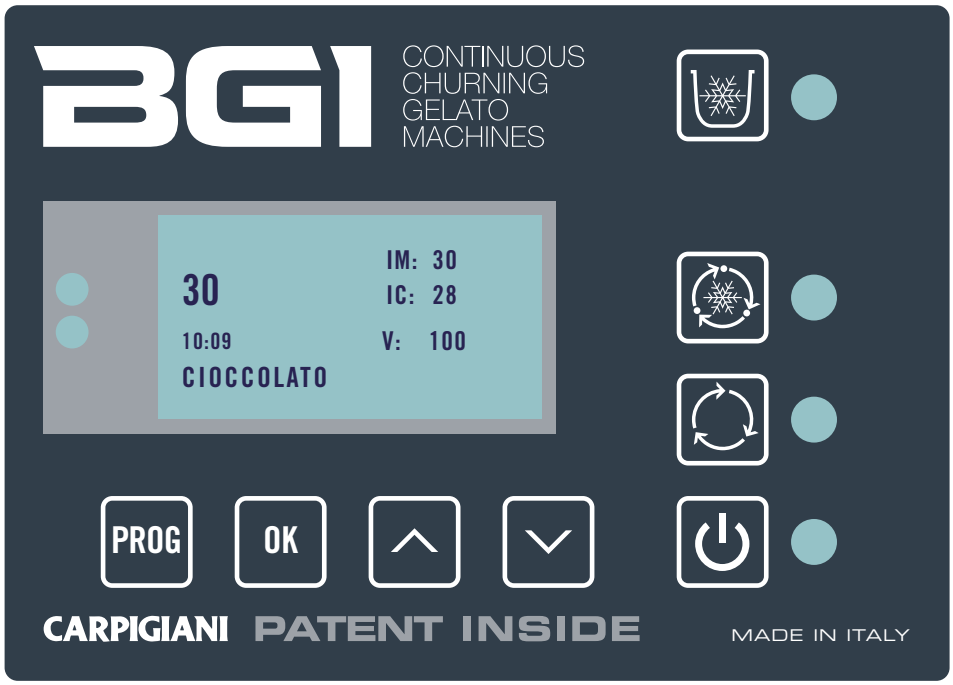
- È possibile regolare la consistenza del gelato a piacimento grazie all'agitatore a velocità variabile / *The consistency of the ice cream can be adjusted to taste by simply varying the mixer speed*

- L'agitatore è azionato da motoriduttore e inverter, soluzione che garantisce grande affidabilità e la progressiva integrazione della miscela fresca col gelato di fondo durante i rabbocchi / *The mixer speed is driven by a geared motor and inverter, a solution that guarantees higher reliability and the best mixing of the freshly-added liquid mix with the ice cream already present in the cylinder*

- La gestione della potenza frigorifera è sempre ottimale grazie alla valvola termostatica
  The optimal cooling power level is guaranteed by the use of a thermostatic valve

- Sia scocca che telaio sono in acciaio inox AISI 304 / *Both body and frame are made from AISI 304 stainless steel*

- I modelli raffreddati ad acqua possono essere provvisti, come opzione, di contatore di energia per il monitoraggio del flusso d'acqua e le temperature di lavoro / *Water-cooled models can be supplied with an energy meter to monitor the water flow and working temperature*



FC FRIENDLY CONTROLLER

Il pannello elettronico FC, di uso intuitivo, permette la gestione individuale di ogni singola vasca. Consente di impostare fino a 59 cicli di lavorazione (ricette), uno per ogni gusto, più il programma di funzionamento notturno. L'autoapprendimento assistito consente la programmazione delle ricette in modo semplice e veloce.

The FC electronic control panel is intuitive, easy to use and enables each individual cylinder to be managed separately. It is possible to program up to 59 processing cycles (recipes), one for each flavour, there is also a night-time operation program. Assisted self-learning makes recipe programming fast and easy.

SAS SMART APP SYSTEM

Una semplice app su web technology, utilizzabile con smartphone, tablet o PC, permette la programmazione simultanea e il monitoraggio remoto di tutte le vasche.

A useful web-based app enables simultaneous programming and remote monitoring of all cylinders, it can be used on smart phones, tablets or PCs.

CC 100

1 VASCA TAVOLO / 1 CYLINDER - TABLE TOP

- Scarico acqua in recipiente esterno tramite rubinetto diritto o a squadra
- Raffreddamento ad aria

- *Water is drained into a bucket using a hose and a straight or right-angle tap*
- *Air cooled*

Produzione *Production max* (*)	Carica per ciclo *Cycle load*	Potenza *Power*	Alimentazione *Power supply*	Consumi *Consumption* Kwh (**)	Dimensioni *Dimensions* L x D x H - mm	Peso Netto *Net weight*
10 Kg/h	2,5 Kg	0,75 kW	230 V - 50 Hz 120 / 220- 60 Hz	0,30 / 0,08 / 0,57	700 x 565 x 414	72 Kg

CC 101

1 VASCA / 1 CYLINDER

- Scarico acqua in recipiente esterno tramite rubinetto diritto o a squadra
- Raffreddamento ad aria

- *Water is drained into a bucket using a hose and a straight or right-angle tap*
- *Air cooled*

Produzione *Production max* (*)	Carica per ciclo *Cycle load*	Potenza *Power*	Alimentazione *Power supply*	Consumi *Consumption* Kwh (**)	Dimensioni *Dimensions* L x D x H - mm	Peso Netto *Net weight*
10 Kg/h	2,5 Kg	0,75 kW	230 V - 50 Hz 120 / 220- 60 Hz	0,30 / 0,08 / 0,57	435 x 600 x 955	78 Kg

(*) Le capacità produttive dichiarate sono riferite a condizioni di lavoro ideali e dipendono dai prodotti impiegati
Production capacity is estimated under ideal operating conditions and will vary based on the ingredients used

CC 200

2 VASCHE / 2 CYLINDER

- Scarico acqua in lavaporzionatore tramite rubinetto a squadra
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua

- *Water is drained through dipwell using a right-angle tap*
- *Available with either air or water cooling*

Produzione *Production max* (*)	Carica per ciclo *Cycle load*	Potenza *Power*	Alimentazione *Power supply*	Consumi *Consumption* Kwh (**)	Dimensioni *Dimensions* L x D x H - mm	Peso Netto *Net weight*
20 Kg/h	5,0 Kg	1,5 kW	230 V - 50 Hz 120 / 220- 60 Hz	0,60 / 0,16 / 1,14	715 x 740 x 955	138 Kg

CC 201

2 VASCHE / 2 CYLINDER

- Scarico acqua in recipiente esterno tramite rubinetto diritto o a squadra
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua

- *Water is drained into a bucket using a hose and a straight or right-angle tap*
- *Available with either air or water cooling*

Produzione *Production max* (*)	Carica per ciclo *Cycle load*	Potenza *Power*	Alimentazione *Power supply*	Consumi *Consumption* Kwh (**)	Dimensioni *Dimensions* L x D x H - mm	Peso Netto *Net weight*
20 Kg/h	5,0 Kg	1,5 kW	230 V - 50 Hz 120 / 220- 60 Hz	0,60 / 0,16 / 1,14	715 x 620 x 955	138 Kg

(**) I consumi sono stati misurati con temperatura ambiente di 22°C, carica di 2 kg di miscela a 4°C (prima ora di produzione - mantecazione continua senza rabbocco - rabbocco continuo, 6 kg/h) / *Consumption has been measured at 22°C room temperature, 2 kg mix at 4°C (first hour continuous churning/ continuous churning without top-ups/ continuous churning with 6 kg/h top-ups per cylinder)*

CC 400

4 VASCHE / 4 CYLINDER

- Scarico acqua in lavaporzionatore tramite rubinetto a squadra
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Lavaporzionatore opzionale ad elevate prestazioni e risparmio acqua

- *Water is drained through dipwell using a right-angle tap*
- *Available with either air or water cooling*
- *Optional high-performance water-saving scoop wash available*

Produzione *Production max* (*)	Carica per ciclo *Cycle load*	Potenza *Power*	Alimentazione *Power supply*	Consumi *Consumption* Kwh (**)	Dimensioni *Dimensions* L x D x H - mm	Peso Netto *Net weight*
40 Kg/h	10,0 Kg	3 kW	230 V - 50 Hz 120 / 220 - 60 Hz 400 V - 50 Hz - 3 + N	1,20 / 0,32 / 2,28	1.405 x 740 x 955	262 Kg

CC 401

4 VASCHE / 4 CYLINDER

- Scarico acqua in recipiente esterno tramite rubinetto diritto o a squadra
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua

- *Water is drained into a bucket using a hose and a straight or right-angle tap*
- *Available with either air or water cooling*

Produzione *Production max* (*)	Carica per ciclo *Cycle load*	Potenza *Power*	Alimentazione *Power supply*	Consumi *Consumption* Kwh (**)	Dimensioni *Dimensions* L x D x H - mm	Peso Netto *Weight*
40 Kg/h	10,0 Kg	3 kW	230 V - 50 Hz 120 / 220 - 60 Hz 400 V - 50 Hz - 3 + N	1,20 / 0,32 / 2,28	1.405 x 620 x 955	262 Kg

(*) Le capacità produttive dichiarate sono riferite a condizioni di lavoro ideali e dipendono dai prodotti impiegati
Production capacity is estimated under ideal operating conditions and will vary based on the ingredients used

CC 400 DW

4 VASCHE / 4 CYLINDER

- Raffreddamento ad acqua
- Pompa per svuotamento vasche integrata opzionale
- Lavaporzionatore ad elevate prestazioni e risparmio acqua, opzionale
- Vasca per lavaporzionatore opzionale

- *Water cooled*
- *With optional integrated cylinder-emptying pump*
- *Optional high-performance water-saving scoop wash available*
- *Optional dipwell for scoop wash*

Produzione *Production max* (*)	Carica per ciclo *Cycle load*	Potenza *Power*	Alimentazione *Power supply*	Consumi *Consumption* Kwh (**)	Dimensioni *Dimensions* L x D x H - mm	Peso Netto *Net weight*
40 Kg/h	10,0 Kg	3 kW	230 V - 50 Hz 120 / 220 - 60 Hz 400 V - 50 Hz - 3 + N	1,20 / 0,32 / 2,28	860 x 850 x 955	257 Kg

CC 600 DW

6 VASCHE / 6 CYLINDER

- Raffreddamento ad acqua
- Pompa per svuotamento vasche integrata
- Lavaporzionatore ad elevate prestazioni e risparmio acqua, opzionale
- Vasca per lavaporzionatore opzionale

- *Water cooled*
- *With integrated cylinder-emptying pump*
- *Optional high-performance water-saving scoop wash available*
- *Optional dipwell for scoop wash*

Produzione *Production max* (*)	Carica per ciclo *Cycle load*	Potenza *Power*	Alimentazione *Power supply*	Consumi *Consumption* Kwh (**)	Dimensioni *Dimensions* L x D x H - mm	Peso Netto *Net weight*
60 Kg/h	15,0 Kg	4,5 kW	230 V - 50 Hz 120 / 220 - 60 Hz 400 V - 50 Hz - 3 + N	1,80 / 0,48 / 3,42	1.250 x 850 x 955	420 Kg

(**) I consumi sono stati misurati con temperatura ambiente di 22°C, carica di 2 kg di miscela a 4°C (prima ora di produzione - mantecazione continua senza rabbocco - rabbocco continuo, 6 kg/h) / *Consumption has been measured at 22°C room temperature, 2 kg mix at 4°C (first hour continuous churning/ continuous churning without top-ups/ continuous churning with 6 kg/h top-ups per cylinder)*

BGI CONTINUOUS CHURNING GELATO MACHINES

PERSONALIZZAZIONE SU MISURA

La vostra macchina BGI potrà presentarsi col vostro brand e la finitura in armonia con il vostro punto vendita. Possiamo infatti realizzare appositi adesivi per i lati visibili.

MADE-TO-MEASURE PERSONALIZATION

Your BGI machine can be supplied with your company logo and colours to perfectly fit into your stores. Labels are also available for the sides of the machines visible to the public.

3GI

CONTINUOUS
CHURNING
GELATO
MACHINES

Gelato sempre fresco

Ever fresh gelato

Follow us on

BGI è un marchio registrato di DAE srl / *BGI is a registered trademark of DAE srl*

Via Trieste 4/E - 31025 - S. Lucia di Piave (TV) · Tel. +39 0438 460883 · Fax. +39 0438 468985 · E-mail: info@bgitaly.it

bgitaly.it