

**CARPIGIANI**  
tecnologia per un mondo più dolce



**Macchine per  
montare la panna**

ECOWIP/G    MINIWIP/G  
MASTERWIP/G    JETWIP/G



# LA PANNA

La crema di latte o panna non è altro che un latte arricchito di grasso. È il prodotto della scrematura del latte vaccino. Infatti il grasso nel latte, contenuto in ragione del 3,5% sotto forma di globuli con diametro da 2 a 5 micron e più, tende ad affiorare perché avente peso specifico minore.

A seconda di come avviene la scrematura si hanno differenti tipi di panna:

- per affioramento naturale (utilizzata soprattutto per la produzione di burro);
- per centrifugazione.

Con la centrifugazione si possono ottenere creme con percentuali diverse in contenuto di grasso: dal 18 al 40% e più.

La panna, oltre che materia prima per la fabbricazione del burro e del mascarpone, è un ingrediente eccezionale sia per la produzione di miscele gelato che per altri settori della gastronomia.

Quando è montata, è piacevole gustarla sia come decorazione di pasticceria che nelle coppe gelato.

Normalmente la panna in commercio per uso pasticceria è pastorizzata. Necessita quindi di essere conservata a +4°C e solo per qualche giorno. Il tenore di grassi varia normalmente dal 32 al 38%.

Esistono anche panne a lunga conservazione (UHT) che hanno il grosso pregio di poter essere conservate a temperatura ambiente e per lunghi periodi.



ECOWIP/G



MINIWIP/G



# LA TECNOLOGIA

I globuli di grasso, che formano la panna, hanno esternamente una pellicola proteica. Quando i globuli si avvicinano, tendono ad aggregarsi. Se si agita o si batte velocemente la panna, si favoriscono con delle collisioni queste aggregazioni e si ha il contemporaneo inglobamento dell'aria. L'azione combinata di questi fattori provoca la "montatura".

CARPIGIANI ha ideato di "miscelare" la panna con l'aria per mezzo di una pompa e di sospingere questa miscela lungo un percorso sinuoso e stretto, il **tessurizzatore**, per incrementare le collisioni tra i globuli di grasso e ottenere così, con l'inglobamento dell'aria, la montatura della panna.

## ECOWIP/G

È il piccolo montapanna da banco di 2 litri, ideale per il bar, la caffetteria, il ristorante, ecc ... È semplice, di facile uso e pulizia.

Ha la **pompa a palette** che assicura un elevato aumento di volume della panna montata. Essa è in materiale termoplastico, conforme alle più severe norme igienico-alimentari; è facilmente smontabile per una perfetta pulizia e sanificazione. La vasca di contenimento della panna può ospitare una vaschetta estraibile della capacità di 1 litro (optional). Con il pulsante di comando si possono erogare dosi libere di panna montata. La carrozzeria è in elegante ABS bianco, antiurto.

## MASTERWIP/G

È il montapanna elettronico da banco di 3 litri, per l'impiego professionale nella gelateria e pasticceria esigenti, che richiedono una maggiore autonomia produttiva.

Ha la **pompa ad ingranaggi CARPIGIANI** (brevetto) e, nella vasca di elevata capacità per il contenimento della panna, può ospitare una vaschetta estraibile di 1,9 litri (optional). Il quadro elettronico contiene il pulsante di accensione, il controllo digitale della temperatura della panna in vasca e il comando per l'erogazione della panna montata, che può essere: a dosi libere, a dosi programmate tutte uguali, o in continuo. La carrozzeria è completamente in acciaio inox di alta qualità.

## MINIWIP/G

È il compatto montapanna da banco di 2 litri, realizzato per l'impegnativo uso in gelateria e pasticceria.

Ha la **pompa ad ingranaggi CARPIGIANI** (brevetto), costruita interamente in acciaio, divenuta famosa per la sua elevata efficacia ed affidabilità. La vasca di contenimento della panna può ospitare una vaschetta estraibile della capacità di 1 litro (optional). L'erogazione della panna montata, con il semplice pulsante di comando, può essere fatta in dosi variabili o con estrazione continua. La carrozzeria è completamente in acciaio inox di alta qualità.

## JETWIP/G

È il montapanna elettronico da laboratorio, di 6 litri, dalle elevate prestazioni.

La **pompa ad ingranaggi CARPIGIANI** (brevetto) di questo montapanna è stata opportunamente dimensionata; essa infatti ha una produzione oraria superiore del 60% dei modelli da banco ed è adatta al lavoro continuativo richiesto nel laboratorio artigianale. Può ospitare una vaschetta estraibile della capacità di 4,5 litri (optional). Il quadro elettronico contiene l'accensione, il termometro digitale e il comando di erogazione libera, programmata o in continuo. Il montapanna è predisposto per il comando a pedale. La carrozzeria è completamente in acciaio inox di alta qualità.



MASTERWIP/G



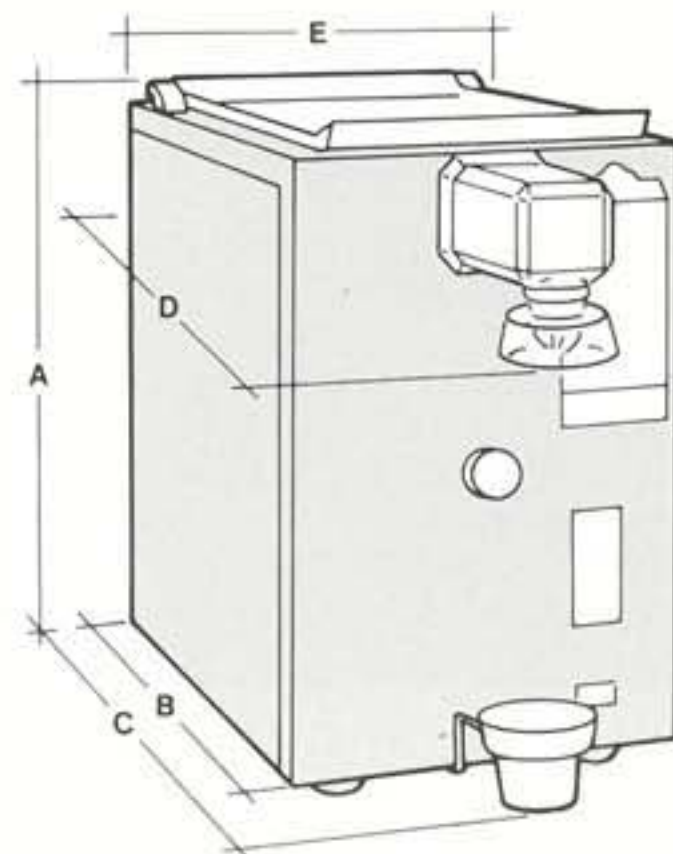
JETWIP/G



# LE CARATTERISTICHE

Alle elevate prestazioni di tutti i MONTAPANNA CARPIGIANI si uniscono anche le seguenti caratteristiche:

- Vasche a "refrigerazione diretta" per la corretta conservazione della panna liquida alla temperatura di +4°C, costantemente controllata da termometro.
- Pompe di grande portata, facilmente smontabili senza l'ausilio di attrezzi, per una veloce pulizia.
- Regolazione variabile della miscela aria-panna, per montare tutti i tipi di panna naturale e vegetale.
- Tessurizzatori in un unico pezzo (brevetto) semplicemente alloggiati nel tubo trasparente portatessurizzatore; facilità di smontaggio e pulizia.
- Erogatori refrigerati fino al punto di uscita della panna; protezione in materiale sintetico speciale per impedire la formazione di condensa; frastagliatori smontabili.
- Raccogli gocce utilizzabili come protezione igienica degli erogatori, durante le pause di lavoro.
- Scarichi di fondo vasca direttamente collegati con l'esterno, per facilitare lo svuotamento dei montapanna prima della pulizia.



## OPTIONAL

- Tutti i montapanna possono ospitare una vaschetta estraibile.
- Sul JETWIP/G si può applicare il comando a pedale per dare modo all'operatore di avere le mani libere per riempire il sacco decoratore di panna montata, direttamente dal montapanna, mediante un tubo flessibile, appositamente realizzato.

MODELLO	Produzione oraria *		Capacità vasca litri	Alimentazione elettrica			Potenza installata kW	Peso netto kg.	Dimensioni mm.				
	Kg.	litri **		volt	cicli	fasi			A	B	C	D	E
ECOWIP/G	35	105	2	220	50/60	1	0,4	23	450	370	530	520	220
MINIWIP/G	50	150	2	220	50/60	1	0,7	28	450	370	530	520	220
MASTERWIP/G	50	150	3	220	50/60	1	0,7	30	510	370	550	520	220
JETWIP/G	80	240	6	220	50/60	1	0,7	53	510	460	620	610	310

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

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

**CARPIGIANI**  
tecnologia per un mondo più dolce

Carpigiani  
Via Emilia, 45 - Anzola Emilia (Bologna) Italy  
Tel. (051) 6505111 - Fax (051) 732178

Esclusivista