



客户服务热线
400-8820-026

卡比詹尼售后服务，一直在你身边。

我们期待与您建立长期合作伙伴关系，帮助客户实现业务价值。
Teorema远程技术服务系统，您可以通过手机、平板电脑、PC远程访问设备，监控设备运行。
除了预防性维护服务外，您还可以实时监测机器性能，让机器时刻保持最佳工作状态。
70多年来，卡比詹尼售后服务网络遍布全球，超过480家经授权的服务中心和超过1500位技术支持工程师，保证了广泛的全球业务。



企业微信号



企业抖音号

www.carpigiani.cn



卡比詹尼上海分公司

上海市徐汇区吴中东路555号7幢102室 电话: +86 21-64846652/3

卡比詹尼(中山)机械制造有限公司

广东省中山市火炬开发区沿江东四路32号 电话: +86 760-8858 6110

本彩页所述内容以实物为准，如有差异，Carpigiani有权修改，恕不另行通知，含所有部件。

探索手工冰淇淋



Pastry 冰淇淋糕点机



软冰淇淋世界



卡比詹尼

品牌历史



Carpigiani卡比詹尼集团成立于1946年，总部在意大利博洛尼亚，在全球设有13家分支机构，卡比詹尼亚太地区制造中心坐落在广东中山，并在上海设有分公司。

自成立伊始，卡比詹尼就致力于研发和生产高品质的冰淇淋机，即人们所熟知的“意大利手工冰淇淋”和“软冰淇淋”，生产技术精益求精，是世界冰淇淋机械行业的领导者。

卡比詹尼现有11个系列、300款、2000个版本的产品，为冰淇淋店、甜品店、餐厅和酒店等提供大量生产手工冰淇淋、软冰淇淋、奶昔、奶油、沙冰和巧克力等机器。

卡比詹尼分别创办了全球首家冰淇淋大学和博物馆，还联合相关公司共同创办了意式手工冰淇淋世界巡回赛，冰淇淋文化节和意式冰淇淋世界杯等多项冰淇淋国际赛事。

全球每天有超过3亿人品尝卡比詹尼冰淇淋机制作的冰淇淋。



意大利 卡比詹尼冰淇淋大学



意大利

卡比詹尼冰淇淋大学

via Emilia ponente, 45,
40011 Anzola dell'Emilia (BO) - Italy
电话：+39 051.6505.457
邮箱：info@gelatouniversity.com



中国

卡比詹尼冰淇淋大学

中国培训中心
上海市徐汇区吴中东路555号7幢102室
电话：400-8820-026

成立于2003年，在全球拥有20个分支机构，以及一支国际知名师资队伍。每学年报名人数超过7,000人及教授的课程超过500次。总部在意大利博洛尼亚，为了给中国客户提供更好的服务，在中国上海设有分支。

卡比詹尼冰淇淋大学中国培训中心，迎合中国市场的需求而整合了一套完整的课程，尤其适合零基础的冰淇淋爱好者，在烘焙、茶饮、咖啡行业想新增一项冰淇淋生意的店主中十分受欢迎。学员不仅来自全国各地，港澳台，更辐射东南亚等地。



意大利 卡比詹尼冰淇淋博物馆

世界冰淇淋发展史

每年有超过15,000名
冰淇淋爱好者参观

1,000 平方米的现代展示空间

20多台古老冰淇淋机以及
珍贵的冰淇淋制作工具和器皿

10,000 张以上的历史图片
和影音资料

获得Zagat综合评价排名全世界
7个最酷的新博物馆之一



我们向全世界传播意式手工 冰淇淋文化

卡比詹尼联合相关公司，共同创办和支持多项意式冰淇淋国际赛事，已在意大利、中国、美国、德国、澳大利亚、日本等10多个国家举办过冰淇淋文化节和大赛。历届客流量均超过10万人次，是一场全民狂欢的冰淇淋盛会。

意式冰淇淋文化节Gelato festival

意式冰淇淋世界巡回赛Gelato world tour

意式冰淇淋世界杯Coppa del Mondo of Gelateria

意式冰淇淋亚洲杯Asian Gelato Cup

上海国际手工冰淇淋大师赛China Gelato Championship

卡比詹尼杯“一带一路”高校食品教育科技联盟国际大学生创意大赛



意式冰淇淋制作步骤

第一步
巴氏消毒/老化



巴氏灭菌是一个热处理过程，确保安全卫生，并使冰淇淋更易保存。

第二步
搅拌均质



搅拌机用于混合和均质原材料。

第三步
生产



将浆料投入到冷冻缸中，经搅拌机反复摔打。浆料逐渐变成冰淇淋的过程，即为冰淇淋生产过程。

第四步
速冻



冰淇淋放到-35°速冻柜中冻3-5分钟，使冰淇淋外形固定好看，口感更佳。

第五步
出售



Turbomix 10 电子高速搅拌机

用它来混合、乳化和分散液体中的干燥、纤维和脂肪成分，以实现均匀混合。

奶油浆料的乳化和打发



水果浆料的乳化和搅拌



块状水果的切割粉碎
(选配)



技术参数

	马达变速	搅拌转速	每批浆料 制作量	电气参数	功率	尺寸 (cm)	净重
	kr/min	m/秒	L	Volts Hz Ph	W	W D H	kg
Turbomix 10	3-12	22	3-15	230 50 1	750	最小	65
						最大	
						44 50 76	
						44 50 114	



Gelato Machines

意式手工冰淇淋机



Freeze&Go

迷你型

小巧，安静，快速。
迷你机身集中所有卡比詹尼前沿技术，外观设计经典复古。
只需短短几分钟，3个步骤就可以制作美味的意式冰淇淋。

技术参数

每小时产量	奶浆缸容量		电气参数			功率	制冷方式	尺寸 (cm)			净重	
	kg	最小 g	最大 g	Volts	Hz			Ph	W	W		D
Freeze & Go	5	150	500	230	50	1	500	风冷	31	54 手柄向上尺寸 62 手柄向下尺寸	55	36



Labo 8 12 E

机械版

LABO 8 12 E 是一款小产量、紧凑型台式冰淇淋机，用于生产优质意式冰淇淋和美味水果雪芭的专业机器。

技术参数

每小时产量	奶浆缸容量		电气参数			功率	熔断电流	制冷方式	尺寸 (cm)			净重	
	kg	最小 L	最大 L	Volts	Hz				Ph	kW	A		W
Labo 8 12 E	8~12	1,5	2,5	220-240	50	1	2,2	16	风冷	36,5	71,5	66	94



Labo 6/9&8/12 XPL P

电子版

5种冰淇淋生产程序
Hard-O-Tronic® 自适应系统
POM刮刀
后制冷系统

产能参数

每小时产量	奶基底冰淇淋 每批次产量		冰淇淋晶体 每批次产量		水果雪泥 每批次产量	
	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg
Labo 6/9 XPL P	6	9	1	1,5	1	1,5
Labo 8/12 XPL P	8	12	1,5	2,5	1,5	2,5

技术参数

每小时产量	电气参数			功率	熔断电流	冷却方式	尺寸(cm)	净重
	Volts	Hz	Ph					
Labo 6/9 XPL P	230	50	1	1,35	8	风冷	36 x 55 x 74	85
Labo 8/12 XPL P	230	50	1	2,2	12	风冷	36 x 55 x 74	90

意式手工冰淇淋机



Labo 1420 XPL P

电子版

6种冰淇淋生产程序
Hard-O-Tronic® 自适应系统
POM刮刀
后制冷系统

产能参数

每小时产量	奶基底冰淇淋 每批次产量		冰淇淋晶体 每批次产量		水果雪泥 每批次产量		软冰淇淋 每批次产量	
	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg
Labo 14 20 XPL P	14	20	2	4	2	4	2	4

技术参数

每小时产量	电气参数			功率	熔断电流	冷却方式	尺寸(cm)	净重
	Volts	Hz	Ph					
Labo 14 20 XPL P	230	50	1	3	20	风冷	45,5 x 58 x 76,5	142

另有水冷型号及电压型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于风冷型号。



Ready 6/9&8/12

全自动智能电子版

5种冰淇淋生产程序
3种全自动生产程序
Hard-O-Tronic® 自适应系统
自动巴氏消毒系统
POM刮刀
后制冷系统

产能参数

每小时产量	意式冰淇淋 每批次产量		冰淇淋晶体 每批次产量		水果乳霜 每批次产量	
	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg
Ready 6/9	6	9	1	1,5	1	1,5
Ready 8/12	8	12	1,5	2,5	1,5	2,5

技术参数

每小时产量	电气参数			功率	熔断电流	冷却方式	尺寸(cm)	净重
	Volts	Hz	Ph					
Ready 6/9	230	50	1	2,0	10	风冷	36 x 55 x 74	110
Ready 8/12	230	50	1	2,2	12	风冷	36 x 55 x 74	110



Ready 1420

全自动智能电子版

6种冰淇淋生产程序
3种全自动生产程序
Hard-O-Tronic® 自适应系统
自动巴氏消毒系统
POM刮刀
后制冷系统

产能参数

每小时产量	意式冰淇淋 每批次产量		冰淇淋晶体 每批次产量		水果乳霜 每批次产量		软冰淇淋 每批次产量	
	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg
Ready 14 20	14	20	2	4	2	4	2	4

技术参数

每小时产量	电气参数*			功率	熔断电流	冷却方式	尺寸(cm)	净重
	Volts	Hz	Ph					
Ready 14 20	230	50	1	3	25	风冷	45,5 x 58 x 76,5	142

另有水冷型号及电压型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于风冷型号。



冰淇淋冰晶分配门

简便快捷地分装冰淇淋，
适合外卖和制作冰淇淋蛋糕。

仅适用于部分型号：： Labo 14 20 XPL P, Ready 14 20, ReadyChef 14 20, Labo XPL P, Ready WF, Labotronic HE-H和Maestro HE。



意式手工冰淇淋机



Labo XPL P 智能电子版

6种冰淇淋生产程序
Hard-O-Tronic®自适应系统
自动巴氏消毒系统
POM刮刀
后制冷系统

产能参数	每小时产量		奶基底冰淇淋 每批次产量		冰淇淋晶体 每批次产量		水果雪泥 每批次产量		软冰淇淋 每批次产量	
	kg	L	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg
Labo 20 30 XPL P	18/30	25/40	3	5	3	5	3	5	3	5
Labo 30 45 XPL P	20/45	28/60	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5
Labo 40 60 XPL P	30/60	42/84	5	10,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5
Labo 50 90 XPL P	35/90	49/135	6	13	6	13	6	13	6	13
Labo 60 110 XPL P	40/110	56/152	7	17	7	17	7	17	7	17

技术参数	电气参数			功率 kW	熔断电流 A	冷却方式	尺寸(cm) W x D x H	净重 kg
	Volts	Hz	Ph					
Labo 20 30 XPL P	400	50	3	4	12	水冷	52 x 65 x 140	230
Labo 30 45 XPL P	400	50	3	5,2	16	水冷	52 x 65 x 140	270
Labo 40 60 XPL P	400	50	3	6	16	水冷	52 x 65 x 140	320
Labo 50 90 XPL P	400	50	3	7	20	水冷	52 x 65 x 140	330
Labo 60 110 XPL P	400	50	3	7,5	25	水冷	52 x 85 x 140	350

另有风冷型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。



Ready 全自动智能电子版

6种冰淇淋生产程序
6种全自动生产程序
6种自动热处理程序
Hard-O-Tronic®自适应系统
自动巴氏消毒系统
POM刮刀
后制冷系统

产能参数	每小时产量		意式冰淇淋 每批次产量		冰淇淋晶体 每批次产量		水果乳霜 每批次产量		软冰淇淋 每批次产量	
	kg	L	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg	最小 kg	最多 kg
Ready 20 30 WF	20/30	28/40	3	5	3	5	3	5	3	5
Ready 30 45 WF	30/45	42/60	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5

技术参数	电气参数			功率 kW	熔断电流 A	冷却方式	尺寸(cm) W x D x H	净重 kg
	Volts	Hz	Ph					
Ready 20 30 WF	400	50	3	4	12	水冷	52 x 65 x 140	250
Ready 30 45 WF	400	50	3	5,2	16	水冷	52 x 65 x 140	290

另有风冷型号及电压型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。



Labotronic HE-H 高效-全自动智能电子版

14种全自动生产模式及多种便捷功能
Hard-O-Tronic®自适应系统
自动巴氏消毒系统
POM刮刀
后制冷系统

产能参数	意式冰淇淋 每批用量		无糖 每批次产量		冰淇淋晶体 每批次产量		水果乳霜 每批次产量		雪泥 每批次产量		软冰淇淋 每批次产量	
	奶浆用量		意式冰淇淋 产量		每批次产量		每批次产量		每批次产量		每批次产量	
	最小-最大 kg	最小-最大 L	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg
Labotronic 10 45 HE-H and HE-H I	1,5*	7,5	2	10,5	1,5	6,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5
Labotronic 15 60 HE-H and HE-H I	2,5*	10,5	3,5	15	2,5	9,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5
Labotronic 20 90 HE-H and HE-H I	3,5*	13	5	19	3,5	12	6	13	6	13	6	13
Labotronic 25 110 HE-H and HE-H I	4,5*	17	6,5	24	4,5	16	7	17	7	17	7	17

技术参数	电气参数			功率		冷却方式	尺寸(cm)			净重 kg
	Volts	Hz	Ph	HE-H	HE-H I		W	D	H	
Labotronic 10 45 HE-H and HE-H I	400	50	3	6,4	6,4	水冷	52	65	140	270
Labotronic 15 60 HE-H and HE-H I	400	50	3	7,6	7	水冷	52	65	140	320
Labotronic 20 90 HE-H and HE-H I	400	50	3	9	8,3	水冷	52	65	140	345
Labotronic 25 110 HE-H and HE-H I	400	50	3	11	10	水冷	52	85	140	420

另有风冷型号及电压型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。

意式手工冰淇淋机



Maestro HE 冰淇淋&糕点一体机

22种糕点程序
21种冰淇淋生产程序
13种意式手工冰淇淋生产程序
9种特别程序
8种巧克力程序
6种沙司和顶酱生产程序
6种奶油程序
2种雪泥和乳霜生产程序
Hard-O-Tronic®自适应系统
自动巴氏消毒系统
POM刮刀
后制冷系统

产能参数	意式冰淇淋 每批次产量		无糖 每批次产量		冰淇淋晶体 每批次产量		水果乳霜 每批次产量		软冰淇淋 每批次产量		顶酱 每批次产量		奶油 每批次产量		巧克力 每批次产量	
	最小-最大 L	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg		
Maestro** HE	2	10	1,5	6,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	4,5	9	4,5	9	5	10
Maestro*** HE	3,5	15	2,5	9,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5	6	10	6	12,5	7,5	12,5
Maestro**** HE	5	19	3,5	12	6	13	6	13	6	13	7,5	12	7,5	15	10	15

技术参数	搅拌速度	电气参数			安装功率 kW	熔断电流 A	冷却方式	尺寸 (cm)			重量 kg
		Volts	Hz	Ph				W	D	H	
Maestro** HE	变速	400	50	3	6,4	16	水冷	52	65	140	280
Maestro*** HE	变速	400	50	3	7,6	20	水冷	52	65	140	320
Maestro**** HE	变速	400	50	3	9,0	20	水冷	52	65	140	350

另有风冷型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。



Quartetto 智能型+冷藏功能

便利、简单、实用
Quartetto能制作，保存并呵护意式冰淇淋，不需要占用额外空间

技术参数	每批次产量 kg	冷藏柜温度 °C		电气参数			功率 kW	熔断电流 A	制冷方式	尺寸 (cm)			净重 kg
		Volts	Hz	Ph	W	D				H			
Quartetto	2-3	-8	-15	230	50	1	2,3	16	风冷	54	57	115	155



Ideauno 现做现售手工 冰淇淋一体机

使用Ideauno，除了传统冰淇淋及雪芭之外，您还可以生产美味的水果冰沙。只需要几步即可完成意式手工冰淇淋的制作过程。

技术参数	冷冻缸容积 g	电力参数			安装功率 kW	熔断电流 A	冷却方式	尺寸 (cm)			净重 kg
		Volts	Hz	Ph				W	D	H	
ideauno 冷冻模块	120	230	50	1	1,3	10	风冷	33,5	59	90	87
ideauno 清洁模块	-	230	50	1	0,6	6	-	33,5	59	90	55

另有水冷型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于风冷型号。



Synthesis 2 生产储存 手工冰淇淋一体机

Hard-O-Tronic®自适应系统
自动巴氏消毒系统
创新的模块式设备可以满足您的任何需求。每个模块由两个冷冻缸组成。每个模块独立储存和生产意式冰淇淋。

技术参数	冷冻缸容积 最小-最大 kg	电源指标			额定输入功率 kW	最大电流 A	冷却方式	尺寸 (cm)			净重 kg
		V	Hz	Ph				W	D	H	
Synthesis 2 V 纵向型	1,5 - 2,5	220-240	50-60	1	2,5	13	水冷	45	88	100	180
Synthesis 2 H 横向型	1,5 - 2,5	220-240	50-60	1	2,5	13	风冷	75	65	100	196

奶浆消毒机

3种基本程序可制作所有类型的冰淇淋奶浆：
高温巴氏消毒85°C，中温巴氏消毒，低温巴氏消毒65°C。



Pasto 30 XPL

智能型

4种全自动的浆料巴氏消毒程序
65 °C巴氏消毒
85 °C巴氏消毒
90 °C巴氏消毒
冷却老化模式

技术参数

技术参数	产量		电气参数			安装功率	熔断电流	冷却方式	尺寸 (cm)			净重
	最小升	最大升	Volt	Hz	Ph	kW	A		宽	深	高	kg
Pasto 30 XPL	15	30	400	50	3	3,4	16	水冷	39	85	103	140

另有风冷型号及电压型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。



Pasto 60 XPL P

智能型

4种全自动的浆料巴氏消毒程序
65 °C巴氏消毒
85 °C巴氏消毒
90 °C巴氏消毒
冷却老化模式

技术参数

技术参数	产能		电气参数			安装功率	额定电流	冷却方式	尺寸 (cm)			净重
	最小L	最大L	Volts	Hz	Ph	kW	A		宽	深	高	kg
Pasto 60 XPL P	30	60	400	50	3	9,8	16	水冷	39	85	103	162

可定制更大功率机型，另有风冷型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。

奶浆消毒机



Pastomaster XPL P

智能型

6种全自动的浆料巴氏消毒程序
65 °C巴氏消毒
85 °C巴氏消毒
90 °C巴氏消毒
冷却老化模式
制作糖浆
转化。

技术参数

技术参数	产量		电气参数			安装功率	熔断电流	冷却方式	尺寸(cm)			净重
	最小升	最大升	Volts	Hz	Ph	kW	A		宽	深	高	kg
Pastomaster 60 XPL P	15	60	400	50	3	7	16	水冷	35	86	103	162
Pastomaster 120 XPL P	30	120	400	50	3	11,2	32	水冷	65	86	103	269

另有风冷型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。



Pastomaster HE

高效-智能型

9种基本程序可制作所有类型的冰淇淋奶浆和酸奶。
8种芝士制作程序
7种沙司制作程序
6种特殊程序
5种自定义程序

产量性能

技术参数	生产周期	奶浆槽容量	酸奶产量	沙司产量	甜点产量
	最小-最大	最小-最大升	最小-最大kg	最小-最大kg	最小-最大kg
Pastomaster 60 HE	60 / 120	15 60	15 45	15 45	15 45
Pastomaster 60 HE P	60 / 120	15 60	15 45	15 45	15 45
Pastomaster 120 HE	120 / 120	30 120	30 90	-	-

技术参数

技术参数	技术参数	电气参数			安装功率	安装功率	冷却方式	尺寸(cm)			净重
		Volts	Hz	Ph	kW	A		宽	深	高	kg
Pastomaster 60 HE	5	400	50	3	7	16	水冷	35	90	105	165
Pastomaster 60 HE P	5	400	50	3	11,2	20	水冷	35	90	105	165
Pastomaster 120 HE	5	400	50	3	11,2	20	水冷	65	90	105	269

另有风冷型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。



Pastomaster 180 RTL

智能型

高度微粉化：毫米杯打浆机联轴器轴和不同的混合速度将脂肪球减少到特别细的尺寸，从2到5微米，以获得更奶油和稳定的冰淇淋。

技术参数

技术参数	生产周期		电力参数			安装功率	熔断电流	冷却方式	尺寸(cm)			净重
	最小升	最大升	Volt	Hz	Ph	kW	A		宽	深	高	kg
Pastomaster 180 RTL	30	180	400	50	3	17,5	28	水冷	75	106	119	345



Age XPL

智能型奶浆老化机

4种全自动的浆料巴氏消毒程序
65 °C巴氏消毒
85 °C巴氏消毒
90 °C巴氏消毒
冷却老化模式

技术参数

技术参数	奶浆槽容量		电力参数			安装功率	冷却方式	尺寸(cm)			净重
	最小升	最大升	Volt	Hz	Ph	kW		宽	深	高	kg
Age 60 XPL	20	60	230	50/60	1	1,1	水冷	39	85	103	100
Age 60+60 XPL	2x20	2x60	230	50	1	1,7	水冷	70	85	103	187

另有风冷型号及电压型号可供选择，但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。



Master Filler

奶浆灌装机

可设定灌装容量
简单易用
安全、卫生

技术参数

技术参数	灌装类型	电力参数			最大电流	尺寸(cm)			净重
		Volts	Hz	Ph	A	宽	深	高	kg
Master Filler	Containers	230	50	1	5	62,7	90,1	162,6	102
	Bags with cap					带盖密封袋	62,7	90,1	

Pastry 冰淇淋糕点机



Mister Art 冰淇淋&糕点一体机

生产3种意式冰淇淋和种类繁多的冰淇淋糕点。

产能参数	每小时产量 意式冰淇淋 75 g/份		每小时产量 意式冰棍 85 g/份	
	Mister Art	Mister Art Plus		
	270	485	320	580

技术参数	齿轮泵	奶浆缸容量 升	电气参数			功率 kW	熔断 电流 A	冷却方式	风冷尺寸		水冷尺寸	净重 kg
			Volt	Hz	Ph				W x D x H cm	W x D x H cm		
Mister Art	是	12	400	50	3	2,4	10	风冷	50,5 x 75,5 x 83	50,5 x 67,7 x 74	140	
Mister Art Plus	是	12+12	400	50	3	4,7	16	风冷	55 x 87,5 x 89	55 x 83 x 85	225	

另有水冷型号及电压型号可供选择, 但需要支付额外的费用。



Readychef 冰淇淋&糕点一体机

18种糕点程序
16种冰淇淋生产程序
8种意式手工冰淇淋生产程序
8种巧克力程序
6种沙司和顶酱生产程序
6种特别程序
4种奶油程序
2种雪泥和乳霜生产程序

产能参数	奶浆用量		意式冰淇淋		冰淇淋晶体		水果乳霜		软冰淇淋		顶酱		奶油		巧克力调温	
	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次	产量/次
ReadyChef	2	4	3	5,5	2	4	2	4	2	4	2	4,5	1,5	4,5	2	4,5

技术参数	电气参数			熔断电流 A	冷却方式	尺寸 (cm)			重量 kg	
	Volts	Hz	Ph			W	D	H		
ReadyChef	230	50	1	3	25	风冷	45,5	58	76,5	142

冰淇淋糕点机



Lab-O-Chef 5 智能型料理机

23种糕点程序
15种冰淇淋、雪泥和顶酱
12种美食程序
10种巧克力程序
7种特殊风味酱程序

产能参数	卡仕达酱		巴伐利亚奶油		果酱/橘子酱		调制巧克力		干纳许奶油		泡芙奶油	
	周期产量 最小-最大 kg											
Lab-O-Chef 5	1,5	5	1,5	4	1,5	3,5	1,5	5	1,5	6	1,5	3

技术参数	电源指标			额定功率 kW	最大电流 A	冷却方式	尺寸(cm)			重量 kg
	Volts	Hz	Ph				宽	纵深	高	
Lab-O-Chef 5	400	50	3	3	8	水冷	50	86	86	156



Pastochef RTL 多功能厨房料理机

18种糕点程序
9种巧克力程序
8种特殊风味酱程序
7种美食程序
4种意式冰淇淋均质程序,
巴氏灭菌和老化程序

产能参数	优质奶油		巴伐利亚奶油		果酱/橘子酱		调制巧克力		干纳许奶油		泡芙奶油	
	周期产量 最小-最大 kg											
Pastochef 18 RTL and RTL-I	6	15	7	17	6	12	5	15	3	15	6	15
Pastochef 32 RTL and RTL-I	10	30	11	34	10	25	8	25	8	25	10	30
Pastochef 55 RTL and RTL-I	20	51	22	55	20	40	15	45	15	45	20	50

技术参数	电源指标			额定功率 kW	最大电流 A	冷却方式	尺寸(cm)			重量 kg
	V	Hz	Ph				宽	纵深	高	
Pastochef 18 RTL and RTL-I	400	50	3	2	10	水冷	45	61,4	111	150
Pastochef 32 RTL and RTL-I	400	50	3	4	10	水冷	65,8	71,6	111	210
Pastochef 55 RTL and RTL-I	400	50	3	6	10	水冷	65,8	72	119	250

可定制更大功率, 另有风冷型号可供选择, 但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。



Maestro HE 冰淇淋&糕点一体机

22种糕点程序
21种冰淇淋生产程序
13种意式手工冰淇淋生产程序
9种特别程序
8种巧克力程序
6种沙司和顶酱生产程序
6种奶油程序
2种雪泥和乳霜生产程序
Hard-O-Tronic® 自适应系统
自动巴氏消毒系统
POM刮刀
后制冷系统

产能参数	意式冰淇淋 每批次 产量		无糖 每批次 产量		冰淇淋 晶体 每批次 产量		水果乳霜 每批次 产量		软冰淇淋 每批次 产量		顶酱 每批次 产量		奶油 每批次 产量		巧克力 每批次 产量	
	最小-最大 L	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	最小-最大 kg	
Maestro** HE	2	10	1,5	6,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	4,5	9	4,5	9	5	10
Maestro*** HE	3,5	15	2,5	9,5	5	10,5	5	10,5	5	10,5	6	10	6	12,5	7,5	12,5
Maestro**** HE	5	19	3,5	12	6	13	6	13	6	13	7,5	12	7,5	15	10	15

技术参数	搅拌速度	电气参数			安装功率 kW	熔断电流 A	冷却方式	尺寸 (cm)			重量 kg
		Volts	Hz	Ph				W	D	H	
Maestro** HE	变速	400	50	3	6,4	16	水冷	52	65	140	280
Maestro*** HE	变速	400	50	3	7,6	20	水冷	52	65	140	320
Maestro**** HE	变速	400	50	3	9,0	20	水冷	52	65	140	350

另有风冷型号可供选择, 但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于水冷型号。

Soft World 软冰淇淋世界



161 T G SP 自动巴氏消毒系统

迷你型
Hard-O-Tronic®
操作灵活, 极易维护
紧凑耐用, 节省空间

技术参数

口味选择	给料方式	每小时产量 (75g/杯)	奶浆槽容积 L	冷冻缸容积 L	额定输入功率 kW	电流 A	电源指标 V Hz Ph	冷却方式	冷媒	净重 kg
161 T G SP	1 重力式	200	5	1,35	2,3	16	230/50/1	风冷	R452	95

可根据要求提供其他电压。



191 自动巴氏消毒系统

(仅适用于GSP和PSP)
Hard-O-Tronic®
操作灵活, 极易维护
可调节出品速度
不锈钢面板 (选配)

技术参数

口味选择	给料方式	每小时产量 (75g/杯)	奶浆槽容积 L	冷冻缸容积 L	额定输入功率 kW	最大电流 A	电源指标 V Hz Ph	冷却方式	净重 kg
191 P	1 泵式	245	12				230/50/1		
191 G	1 重力式	230	18				400/50/3	风冷	140
191 PSP	1 泵式	245	12	1,75	2,4	16	400/50/3		
191 GSP	1 重力式	230	18				400/50/3		

可根据要求提供其他电压。另有水冷型号可供选择, 但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于风冷型号。



193 自动巴氏消毒系统

(仅适用于GSP和PSP)
Hard-O-Tronic®
独立双冷冻缸设计
可调节出品速度
不锈钢面板 (选配)

技术参数

口味选择	给料方式	每小时产量 (75g/杯)	奶浆槽容积 L	冷冻缸容积 L	额定输入功率 kW	最大电流 A	电源指标 V Hz Ph	冷却方式	净重 kg
193 P	1 泵式	435	12+12		4,7				210
193 G	1 重力式	415	18+18		4,5	16	400/50/3	风冷	190
193 PSP	1 泵式	435	12+12	1,75	4,7				210
193 GSP	1 重力式	415	18+18		4,5				190

可根据要求提供其他电压。另有水冷型号可供选择, 但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于风冷型号。



243 T SP 自动巴氏消毒系统

Hard-O-Tronic®
人体工学设计
操作灵活, 极易维护
搅拌勺功能 (可选)
可调节出品速度

技术参数

口味选择	给料方式	每小时产量 (75g/杯)	奶浆槽容积 L	冷冻缸容积 L	额定输入功率 kW	电流 A	电源指标 V Hz Ph	冷却方式	冷媒	净重 kg
243 T P SP	2+1 泵式	320	5+5	1,35	3,0	20	230/50/1	风冷	R452	190
243 T G SP	2+1 重力式	268	8+8							180

可根据要求提供其他电压。

软冰淇淋机



K503 SP 自动巴氏消毒系统

Hard-O-Tronic®
双电机和双压缩机设计
自动回弹手柄 (可选)
高产量

技术参数

口味选择	给料方式	每小时产量 (75g/杯)	奶浆槽容积 L	冷冻缸容积 L	额定输入功率 kW	最大电流 A	电源指标 V Hz Ph	冷却方式	冷媒	净重 kg
K503 SP	2+1 泵式	800	20+20	1,75	5,2	16	400/50/3	风冷	R452	410

可根据要求提供其他电压。



UF 920 SP 自动巴氏消毒系统

Hard-O-Tronic®
双电机和双压缩机设计
自动回弹手柄 (可选)
高产量

技术参数

口味选择	给料方式	每小时产量 (75g/杯)	奶浆槽容积 L	冷冻缸容积 L	额定输入功率 kW	最大电流 A	电源指标 V Hz Ph	冷却方式	冷媒	净重 kg
UF 920 SP P	2+1 泵式	533+533	20+20	3,8	8,7	20	400/50/3	风冷	R452	486
UF 920 SP G	2+1 重力式	466+466			8,5					456

可根据要求提供其他电压。另有水冷型号可供选择, 以上尺寸和重量适用于风冷型号。



Tre B AV EVO Tre B Super Tre 创新的EVO技术

Hard-O-Tronic®
软冰淇淋夹心程序 (可选)
自动巴氏消毒系统 (仅适用于 Super Tre AV EVO)

技术参数

口味选择	给料方式	每小时产量 (75g/杯)	奶浆槽容积 L	冷冻缸容积 L	额定输入功率 kW	最大电流 A	电源指标 V Hz Ph	冷却方式	冷媒	净重 kg
Tre B AV EVO P	2+1 泵式	480	10+10	1,35	2,7	10	400/50/3	风冷	R452	250
Super Tre AV EVO P	2+1 泵式	650	11+11							
Super Tre AV EVO G	2+1 重力式	580	16+16	1,75	5	16	400/50/3	风冷	R452	280

可根据要求提供其他电压。另有水冷型号可供选择, 但需要支付额外的费用。以上尺寸和重量适用于风冷型号。

软冰淇淋机可选功能&创意产品展示

花嘴

打造软冰淇淋独家风格, 选择个性化冰淇淋形状。



Only You 只为你 个性化定制 面板

软冰淇淋机可根据客户需要设计面板颜色和logo



夹心软冰淇淋



爱心冰淇淋



珠宝冰淇淋



爆米花冰淇淋



花茶冰淇淋