

Ready

...viel mehr als eine Maschine



easy way!

NACHT

MORGEN

⌚ 2:00

⌚ 10:00

⌚ 12:00



GEFRIEREN

1.



REIFEN



DER GESAMTE EISPRODUKTIONSPROZESS IN EINER EINZIGEN MASCHINE: PASTEURISIERUNG, REIFUNG UND GEFRIEREN

NACHMITTAG

ABEND

NACHT

🕒 13:00

🕒 14:00

🕒 16:00

🕒 23:00

PASTEURISIEREN



2.

EIS SEVIEREN



3.

REIFEN



4.



Ready



Die Carpigiani Technologie ermöglicht die Verarbeitung heißer und kalter Eismischungen, um leckeres und frisches Speise-Eis herzustellen.





> Are you Ready?

Auf folgende Arten können Sie Ihr frisches Eis herstellen:



SECHS automatische Programme, 2 zur Herstellung von köstlichem Milcheis und frischen Fruchtsorbets; 1 zur Herstellung von perfektem Fruchtslush; 2 zur Herstellung des speziellen Milch- oder Fruchteises CRYSTAL; 1 zur Herstellung von Ice Cream* mit dem entsprechenden Rührwerk.

*Rührwerk 3E als Optional für alle Modelle. Auch als Ersatzteil erhältlich



SECHS automatische Programme, 3 Warm- und 3 Kaltprogramme. Dank des Water Filling Systems erfolgt die Flüssigkeitszufuhr und das Mischen in der Maschine automatisch, wodurch Zeit gespart wird und Dosierfehler vermieden werden.



DREI automatische Programme, 1 zur Pasteurisierung der Mischung und Umwandlung in Eis, 1 zur Pasteurisierung, Reifung und anschließenden Umwandlung in Eis, 1 zur Erwärmung und Kühlung der Mischung und Umwandlung in Eis.



> PERFORMANCE



Hard-O-Tronic®

Dieses einzigartige System garantiert ein perfektes Speiseeis. Die LCD Anzeige zeigt permanent den programmierten Konsistenzwert und den Wert des Eises im Zylinder. Durch Betätigen der "Auf" und "Ab" Tasten können Sie auch jederzeit in das System eingreifen, um Ihr ideales Eisergebnis zu erzielen.



Rührwerk POM

Ohne Zentralwelle und mit kälteundurchlässigen, breiten Schaufeln für die komplette Entnahme des Eises. Das stabile Rührwerk hat selbstregulierende Abstreifer (einfach herausnehmbar), die ein exaktes Abschaben der Eisschicht auf dem Zylinder gewährleisten.



Nachkühlung

Um auch die Konsistenz des Eises, das zuletzt entnommen wird, zu gewährleisten, aktiviert die Nachkühlung die Kältezufuhr auch während der gesamten Eisentnahme.



> KOMFORT

Optional: **Rührwerk 3E** für alle Modelle. Ideal zur Herstellung von Ice Cream. Auch als Ersatzteil erhältlich.



Optional **Portionierklappe Crystal**. Ideal beim Einsatz des Crystal-Programms zum Befüllen von Behältern und Gläsern direkt aus der Maschine.



Die **Auflagenkonsole**, die entwickelt wurde, um Schalen, Gläser und Karaffen während der Eisentnahme an ihrem Platz zu halten.



Dank des **Abstandhalters**, der jederzeit angebracht werden kann, ist es möglich, die Eisauslassöffnung zu reduzieren, um die Entnahme des Produktes Crystal und die Reinigung der Maschine zu erleichtern.



Funktion „**Water Filling**“ zur Abgabe der in den Rezepten und/oder während der **Reinigung benötigten Wassermenge**, um Zeit zu sparen und Dosierfehler zu vermeiden.



Der Bediener verwendet die Maschine in aufrechter Haltung und die einfach sowie klar verständlichen Bediensteuerungen sind auch während dem Einfüllen der Mischung erreichbar.



> EINSPARUNG

Die „Ready“ Technologie ermöglicht das Umsetzen der gesamten Eisproduktion in einer einzigen Maschine.



> SICHERHEIT

Kommt es während der Herstellung des Gelato zu **einem Stromausfall oder wird die Maschine versehentlich ausgeschaltet**, wird beim erneuten Einschalten ein automatisches Abtauverfahren ausgelöst, das einen schnellen Neustart der Produktion ermöglicht.

TEOREMA (optional) garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones.

Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundere Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener tätig ist.



> HYGIENE

Carpi Care kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem Kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten. 

Das **verzögerte Waschprogramm**, nach Herausnahme des Eises, garantiert die Hygienische Sicherheit, indem die Temperatur des Zylinders kontrolliert wird. Somit ist eine schnelle Reinigung der Maschine, bei Arbeitspausen, nicht notwendig.

Der Zylinder und das Frontblech sind ein einziges Teil für maximale Reinigung und Hygienegarantie.



Dank der **heißen Spülung** des Zylinders, des Edelstahl-Frontverschlusses, dem Rührwerk und der abnehmbaren Eistrutsche wird eine komplette Reinigung erleichtert.

Auch die Reinigung der Bleche ist dank einer **Scotch-Brite Oberflächenbehandlung** sehr komfortabel, da das Edelstahl gegen Flecken und Fettrückstände geschützt ist.



Ready



Technische Daten

	Stündl. Produktion		Menge der Mischung pro Gefriergang		Stromversorgung*			Nennleistung	Absicherung	Kondensator**	Abmessungen an Grundfläche	Nettogewicht
	kg	Liter	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph				B x T x H cm	
Ready 20 30 WF	20/30	28/40	3	5	400	50	3	4	12	Wasser	52 x 65 x 140	250
Ready 30 45 WF	30/45	42/60	3,5	7,5	400	50	3	5,2	16	Wasser	52 x 65 x 140	290

Die Menge pro Gefriergang variiert in Abhängigkeit der verwendeten Mischungen. Die Angabe der stündlichen Produktion bezieht sich auf flüssige Fertigmischungen. Die „Max“-Werte beziehen sich auf das klassische Streicheis nach italienischer Art.

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25 °C und eine Kondensator-Wassertemperatur von 20 °C.

* Andere Spannungswerte und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich ** Mit Aufpreis auch in der luftgekühlten Version verfügbar

Die genannten Maße beziehen sich auf die wassergekühlte Ausführung.

Ready wird von Carpigiani mit dem Zertifizierten Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 produziert.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.



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



Vertragshändler

carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence