

Ready

6/9 - 8/12



...viel mehr als eine Maschine



Are you Ready?

Auf folgende Arten können Sie Ihr frisches Eis herstellen:



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.



FÜNF automatische Programme, 2 zur Herstellung von köstlichem Milcheis und frischen Fruchtsorbets; 1 zur Herstellung von perfekten Fruchtslushs; 2 zur Herstellung des speziellen Milch- oder Fruchteises CRYSTAL.



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.



Nachkühlung

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



Rührwerk POM

Das Rührwerk weist keine mittlere Welle auf und hat abnehmbare Schaufeln aus POM, die gegen Kälte beständig sind, was eine vollständige Ausgabe der Eises ermöglicht.



KOMFORT

Tropfschale, zum einfachen Reinigen in frontaler Position, die auch für Installationen auf engstem Raum geeignet ist.

Vielseitige Ablage, die auf zwei Höhen und in drei unterschiedlichen Positionen angeordnet werden kann.



Die **optionale Auflagekonsole** wurde so entworfen, dass die Eischalen während der Gelato-Ausgabe in ihrer Position gehalten werden.

Die **Bediensteuerungen** können nach dem Öffnen der Abdeckung des Trichters bedient werden, um auch während des Einfüllvorgangs das Starten der Verarbeitungszyklen zu ermöglichen.

easy way: bereite und pasteurisiere die Mischung mit deiner Eismaschine.

easy way!



EINSPARUNG

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



SICHERHEIT

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

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



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



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



HYGIENE

Das **nachträgliche 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.

Rührwerk mit abnehmbaren Schaufeln für eine vollständige Reinigung.



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

Scotch-Brite-Behandlung der Bleche für eine schnelle Reinigung.

Die Eistrutsche lässt sich einfach abnehmen und erleichtert das vollständige Entfernen aller Eistrückstände.



Ready

6/9 - 8/12



Technische Daten

	Stündl. Produktion		Menge pro Zyklus		Stromversorgung			Nennleistung	Absicherung	Kondensator	Abmessungen cm an Basis			Nettogewicht
	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		Breite	Tiefe	Höhe	kg
Ready 6/9	6	9	1	1,5	230	50	1	2,0	10	Luft	36	55	74	85
Ready 8/12	8	12	1,5	2,5	230	50	1	2,2	12	Luft	36	55	74	90

Die Produktionsmenge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix. Die angegebenen "Max."-Werte beziehen sich auf das klassische, streichfähige Speiseeis nach italienischer Art.
Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C.

Die Maschinen Ready werden von Carpigiani mit dem Zertifizierten Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 produziert.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

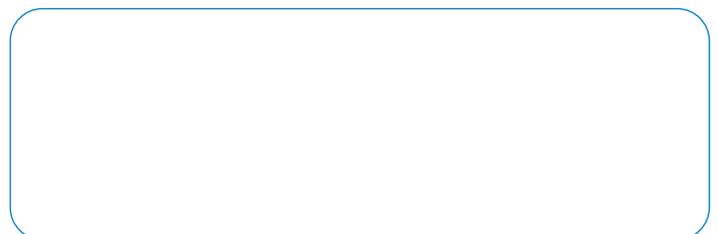
Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.



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



Vertragshändler



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence