

# Ready

6/9 - 8/12



...molto di più di una macchina



## > Are you Ready?

Produci il tuo Gelato fresco preparato con:



**TRE** programmi automatici 1 per pastorizzare la miscela e trasformarla in gelato, 1 per pastorizzare, maturare e poi trasformare in gelato, 1 per riscaldare e raffreddare la miscela e trasformarla poi in gelato.



**CINQUE** programmi automatici, 2 per produrre squisiti gelati al latte e freschi sorbetti di frutta; 1 per produrre perfette slush di frutta; 2 per produrre lo speciale gelato CRYSTAL al latte o alla frutta.



## > PERFORMANCE

### Hard-O-Tronic®

Il sistema esclusivo per un ottimo gelato. Sul display LCD compaiono costantemente i valori della consistenza programmata e quella del gelato in mantecazione. Con le frecce è sempre possibile modificarla, per ottenere il proprio gelato ideale.



### Post Raffreddamento

Per mantenere integra la consistenza del gelato che esce per ultimo, con il post-raffreddamento si riattiva il freddo anche durante l'estrazione.



### Agitatore POM

L'agitatore è senza albero centrale ed ha le pale smontabili in POM, impenetrabili al freddo, per la totale espulsione del gelato.



## > COMODITÀ

### Cassetto sgocciolo

in posizione frontale per una facile pulizia anche per installazione in spazi ristretti.

**Mensola versatile**, possibilità di posizionare la mensola a due diverse altezze e in tre diverse posizioni.



**Optional Tappetino coprimensola** è progettato per tenere in posizione le vaschette durante l'estrazione del gelato.

Il Coperchio aperto della tramoggia, **lascia liberi i comandi** per consentire l'avvio dei cicli di lavorazione anche durante l'inserimento degli ingredienti.

**easy way:** prepara e pastorizza la miscela con il tuo mantecatore.

*easy way!*



## > RISPARMIO

La tecnologia Ready consente di svolgere tutto il processo produttivo del gelato con una sola macchina.



## > SICUREZZA

Incrementata la prevenzione **anti-infortunistica**, con angoli ancora più arrotondati e raccordati, in tutta la parte della macchina più vicina all'operatore.

Durante la produzione del gelato, in caso di **mancanza di tensione o stop accidentale**, al riavvio una procedura automatica di "defrost" consente una rapida ripartenza della produzione.



Con **TEOREMA** la continuità produttiva è garantita, grazie all'assistenza facilitata tramite controlli e diagnosi via internet, consultabili da pc, tablet e smartphone.



## > IGIENE

**Carpi Care kit:** richiedi-  
lo al tuo concessionario per  
mantenere sempre igienica-  
mente perfetta la tua  
macchina. 

Il programma di **pulizia posticipata** garantisce la sicurezza igienica grazie al controllo della temperatura del cilindro una volta estratto il gelato. Non è, quindi, necessario il lavaggio immediato della macchina in caso di pause di lavoro prolungate.

**Agitatore** con pale smontabili per una pulizia integrale.



Con il **lavaggio a caldo** del cilindro e lo scivolo di uscita del gelato smontabile, la pulizia è facilitata.

**Trattamento Scotch-Brite**, delle lamiere per una rapida pulizia.

**Lo scivolo di uscita è smontabile**, per facilitare la completa rimozione di ogni residuo di gelato.



# Ready

6/9 - 8/12



## caratteristiche tecniche

	Produzione oraria		Quantità per ciclo		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni cm alla base			Peso Netto
	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largh.	Prof.	Altezza	kg
<b>Ready 6/9</b>	6	9	1	1,5	230	50	1	2,0	10	Aria	36	55	74	85
<b>Ready 8/12</b>	8	12	1,5	2,5	230	50	1	2,2	12	Aria	36	55	74	90

La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana. Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente.

Le Ready sono prodotte da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

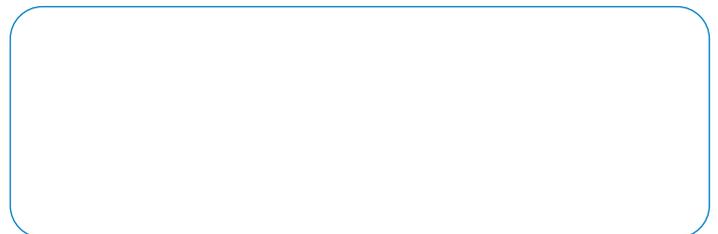
Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



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



Concessionario



[carpigiani.com](http://carpigiani.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence