Ready 14 20



...molto di più di una macchina



easy way.

NOTTE

MATTINO

② 2am

MANTECARE





MATURARE

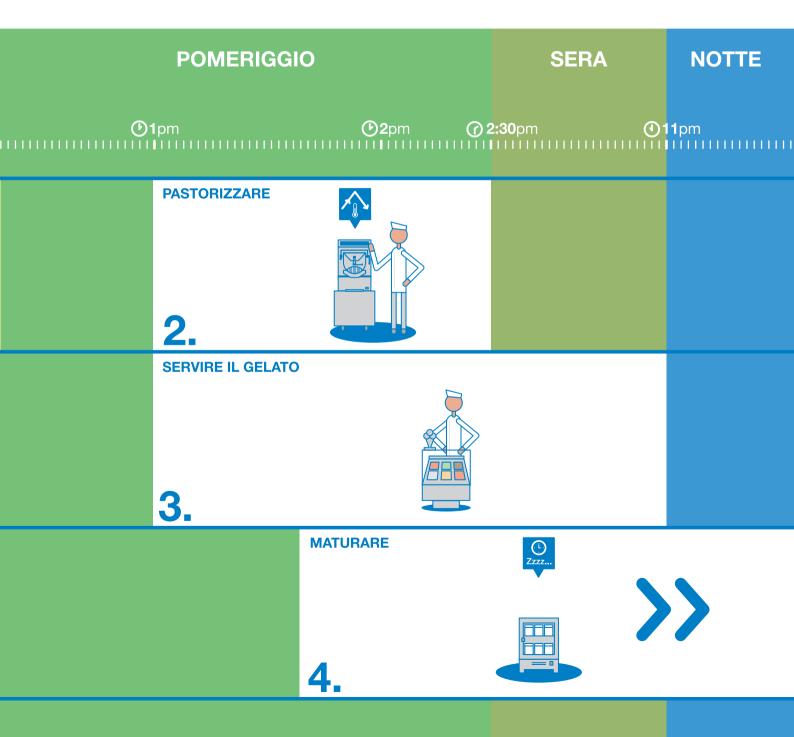








L'INTERO PROCESSO DI PRODUZIONE DEL GELATO IN UN'UNICA MACCHINA: PASTORIZZAZIONE, MATURAZIONE E MANTECAZIONE





Ready
14 20









La sintesi della tecnologia Carpigiani per lavorare le miscele a caldo e freddo e produrre il buon gelato fresco.





> Are you Ready?

Produci il tuo Gelato fresco preparato con:



SEI 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; 1 per produrre con l'apposito agitatore lce Cream*.



*agitatore 3E optional. Acquistabile anche come ricambio



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.





> 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.



Agitatore POM

L'agitatore è senza albero centrale e ha le pale in POM, impenetrabili al freddo, per la totale espulsione del gelato; rigido e leggero, ha pattini raschianti autoregolanti, per la costante pulizia e resa del cilindro.



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.



> COMODITÀ

Optional **agitatore 3E**. Ideale per produrre Ice Cream. Acquistabile anche come ricambio.



Optional **Portello Porzionatore Crystal.** Ideale con l'utilizzo del programma Crystal per il riempimento di contenitori e vasetti direttamente dalla macchina.





Grazie al **distanziale**, che può essere montato in qualsiasi momento, è possibile ridurre l'apertura dello sportellino di uscita facilitando così l'estrazione del prodotto Crystal e il lavaggio macchina.



Mensola versatile che può essere montata in tre diverse posizioni a seconda del tipo di utilizzo: Posizione 1 per le vaschette tradizionali, Posizione 2 per le carapine tonde e Posizione 3 salva spazio quando non si utilizza. Facilmente amovibile durante le operazioni di pulizia.



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

Optional: Doccetta con attacco rapido per connetterla e disconneterla con facilità. La doccetta è dotata, inoltre, di supporto per

mantenerla in posizione.





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



RISPARMIO

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



SICUREZZA

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







Carpi Care kit: richiedilo al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente 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.

Il cilindro e la lamiera frontale sono un unico pezzo per la massima pulizia e garanzia igienica.



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

Anche la pulizia delle lamiere è rapida, perché con **il trattamento Scotch-Brite**, l'acciaio inox è anti-macchia e non trattiene i residui di grasso.







caratteristiche tecniche

		Produzione oraria		Quantità per ciclo		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni alla base	Peso netto
	,	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph	kW	Α		L x P x H cm	kg
	Ready 14 20	14	20	2	4	230	50	1	3	25	Aria	45,5 x 58 x 76,5	142

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.

Ready 14 20 è prodotta 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











carpigiani.com

an Ali Group Company

