

Ready

...molto di più di una macchina



easy way!

NOTTE

MATTINO



⌚ 2am

⌚ 10am

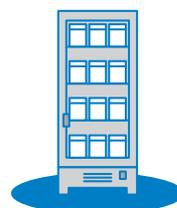
⌚ 12pm

MANTECARE

1.



MATURARE



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

POMERIGGIO

SERA

NOTTE

🕒 1pm

🕒 2pm

🕒 4pm

🕒 11pm

PASTORIZZARE



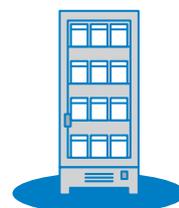
2.

SERVIRE IL GELATO



3.

MATURARE



4.



Ready



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 Ice Cream*.

*agitatore 3E optional per tutti i modelli. Acquistabile anche come ricambio



SEI programmi automatici, 3 a caldo e 3 a freddo; mediante Water Filling, idratazione e miscelazione sono all'interno della macchina, risparmiando tempo e evitando errori di dosaggio.



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** per tutti i modelli. 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.



Tappetino coprimensola è progettato per tenere in posizione le vaschette, i vasci e le carapine, durante l'estrazione del gelato.



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.



Funzione **Water Filling** per erogare la **precisa quantità di acqua** richiesta nelle ricette e o nella pulizia, risparmiando tempo ed evitando errori di dosaggio.



L'operatore utilizza la macchina a busto eretto e i comandi, semplici e chiari, sono accessibili anche durante l'inserimento della miscela.



> RISPARMIO

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



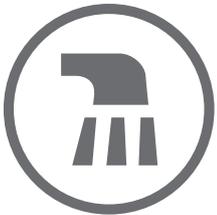
> SICUREZZA

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.



> 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.

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.



Ready



caratteristiche tecniche

	Produzione oraria		Q.tà miscela per gelata		Alimentazione elettrica*			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore**	Dimensioni alla base L x P x H cm	Peso netto
	kg	litri	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph					
Ready 20 30 WF	20/30	28/40	3	5	400	50	3	4	12	Acqua	52 x 65 x 140	250
Ready 30 45 WF	30/45	42/60	3,5	7,5	400	50	3	5,2	16	Acqua	52 x 65 x 140	290

La quantità per gelata varia a seconda delle miscele impiegate; La produzione oraria si riferisce all'utilizzo di miscele liquide pronte; I valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana.

Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente a 20°C di temperatura acqua del condensatore.

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo

Dimensioni e peso si riferiscono alla versione ad acqua.

Ready è prodotta da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo;

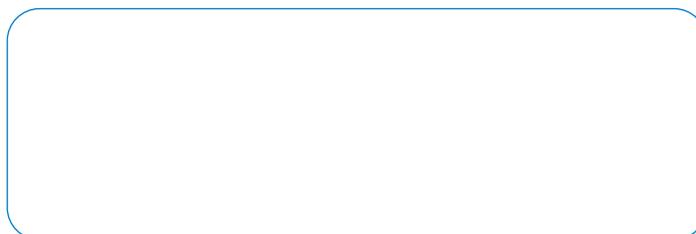
Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



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



Concessionario



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence