

Ready

14 20



...viel mehr als eine Maschine

easy way!

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



Ready
14 20



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 perfekten Fruchtslushs; 2 zur Herstellung des speziellen Milch- oder Fruchteises CRYSTAL; 1 zur Herstellung von Ice Cream mit dem entsprechenden Rührwerk.



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.



> LEISTUNG UND QUALITÄT



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

Rührwerk 3E. Ideal zur Herstellung von Ice Cream. Auch als Ersatzteil erhältlich.



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



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



Vielseitige Ablage, die in Abhängigkeit von der Verwendungsart in drei unterschiedlichen Positionen montiert werden kann: Position 1 für die herkömmlichen Schalen, Position 2 für runde Behälter und Position 3 bei Nichtverwendung zur Platzersparnis. Beim Reinigen lässt sie sich einfach abnehmen.



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



Brause mit Schnellanschluss - zum einfachen Ein- und Auskopeln. Die Brause ist mit einem Halter ausgestattet, der sie in Position hält.



Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



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



> EINSPARUNG

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



> SICHERHEIT

Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundetere 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 Abtauverfahren ausgelöst, das einen schnellen Neustart der Produktion ermöglicht.



TEOREMA

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



> 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.

Carpi Care kit



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

Carpi Clean kit



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 14 20



Produktionseigenschaften

	Stündl. Produktion		Gelato		Crystal		Cremolata		Ice Cream	
	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg
Ready 14 20	14	20	2	4	2	4	2	4	2	4

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.

Technische Merkmale

	Stromversorgung*			Nennleistung	Absicherung	Kühlsystem**	Abmessungen an Basis	Nettogewicht
	Volt	Hz	Ph	kW	A		B x T x H cm	kg
Ready 14 20	230	50	1	3	25	Luft	45,5 x 58 x 76,5	150

* Weitere Spannungen und Zyklen stehen gegen Aufpreis zur Verfügung ** Wasserkondensator gegen Aufpreis erhältlich

Ready 14 20 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 - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence