

Synthesis

Das Modular-System zur Herstellung und statischen Konservierung Ihres Speiseeises vor den Augen Ihrer Kunden



Synthesis ist das Modular-System, das Ihren Anforderungen vollkommen gerecht wird: Jedes Modul besteht aus ein oder zwei Zylindern, die vollkommen voneinander unabhängig sind, so dass gleichzeitig Eis mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen hergestellt werden kann. An jedem Zylinder können die beste Konsistenz und Konservierungstemperatur für die jeweilige Eissorte eingestellt werden.

Schaffen Sie sich Ihre Eisdiele aus der Kombination der Synthesis Module mit einem einzelen, doppelten vertikalen und doppelten horizontalen Zylinder.

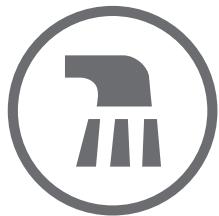
1. Erzeugen Sie Ihr Speiseeis mit höchster Qualität direkt vor den Augen Ihrer Kunden: Sie können pasteurisieren oder es direkt einfrieren.

2. Statische Konservierung: Ermöglicht es, Ihr Speiseeis direkt in den Zylindern auf unabhängige Weise aufzubewahren, da die Maschine für jeden Zylinder eine gleich bleibende und kontrollierbare Temperatur beibehält.

3. Bedienen Sie den Kunden sofort, mit maximaler Frische: Sie können Ihr soeben hergestelltes Eis direkt servieren. Sie müssen es nicht erst entnehmen und es dank der **statischen Konservierung** keinen Thermoschocks aussetzen.



Synthesis





LEISTUNG UND QUALITÄT

Beste Qualität,
extrem einfache
Herstellung



Gelato und Sorbet

Die bereits fertige Mischung wird direkt in den Gefrierzylinder gefüllt, in dem sie zu Speiseeis oder zu Sorbet je nach dem gewählten Programm wird und statisch bei optimaler Temperatur konserviert wird.



Gelato Hot

Gelato Hot: Die Mischung wird direkt in der Eismaschine zubereitet, wo sie erwärmt, pasteurisiert und in Speiseeis umgewandelt wobei statisch bei optimaler Temperatur konserviert wird.



Gelato Hot Age

Gelato Hot Age: Die Mischung wird zubereitet, pasteurisiert und gereift, um dann in Speiseeis umgewandelt und statisch bei optimaler Temperatur konserviert zu werden.



Gelato Hot&Cold

Gelato Hot&Cold: Zum Erhitzen und Kühlen der Mischung, die dann zu Speiseeis wird, das statisch bei optimaler Temperatur konserviert wird.



Sizilianische Granita

Das Rührwerk dreht sich mit niedriger Geschwindigkeit, um perfekte Granita mit Kaffee, Zitronen und Früchten zu produzieren, frei von aufhellenden Emulsionen, ganz nach traditioneller Rezeptur.



Früchte-Cremolata

Dieses Programm gestattet aus den Zutaten Wasser, Früchte und Zucker eine frische, wohlgeschmeckende und Durst stillende Eisspezialität herzustellen.



> LEISTUNG UND QUALITÄT

Nur 3 Schritte reichen,
um ein köstliches,
handwerkliches
Speiseeis zu erhalten

Füllen Sie die gekühlte Mischung in den Gefrierzylinder.



Drücken Sie auf die Taste Produktion und wählen Sie den gewünschten Zyklus.



Wenn das Eis die richtige Konsistenz hat, ist es servierfertig, muss aber nicht entnommen werden, da es statisch im Zylinder konserviert wird.



Hard-O-Tronic®

Dieses einzigartige System garantiert ein perfektes Speiseeis. Die LCD Anzeige zeigt permanent den Fortschritt des Gefriervorgangs. Durch Betätigen der "Auf" und "Ab" Tasten können Sie auch jederzeit die Konsistenz bearbeiten, um Ihr ideales Eisergebnis zu erzielen.

Statische Konservierung. Nach dem Gefrierzyklus wird das Eis automatisch statisch im Zylinder konserviert und ist stets servierfertig. Es muss nicht entnommen werden und unterliegt daher keinen Thermoschock.

Für jede Sorte kann die ideale Konservierungstemperatur eingestellt werden, die jederzeit geändert werden kann.





> LEISTUNG UND QUALITÄT



Voneinander unabhängige Kühlsysteme und Benutzeroberflächen. Synthesis besteht aus Gefrierzylindern, die vollkommen voneinander unabhängigen sind. Für jeden Zylinder lassen sich die Konsistenzen und verschiedenen Konservierungstemperaturen einstellen.



Rührwerk

Das Rührwerk verfügt über zwei selbstanpassende, austauschbare Schaberflügel - für eine konstante Sauberkeit und Leistung des Zylinders. Das Design des Rührwerks mit einer abgesenkten zentralen Welle erleichtert das Servieren des Speiseeises.



Synthesis ist in drei verschiedenen, Ausführungen verfügbar: **einzeln, doppelt horizontal und doppelt vertikal**, um die unterschiedlichsten Raumforderungen zu erfüllen.

Modularität. Die Modularität ermöglicht es, die unterschiedlichsten Kombinationen zu schaffen, die sich an die Gestaltung Ihrer Eisdiele anpassen und diese verbessern.



Fortschrittlich ausgelegtes Nachfüllung

Enthält der Zylinder nur noch wenig Eis, kann er durch Einfüllen flüssiger Mischung in ein paar Minuten wieder auf den maximalen Füllstand gebracht werden. Dank der automatischen Abtaufunktion wird der Zyklus sicher wieder gestartet.



> KOMFORT

Ergonomischer und leichter Deckel aus Thermo-plast. Durch den Deckel können Ihre Kunden das Eis während der Gefrierphase sowie in der Phase der statischen Kon servierung im Zylinder sehen.



In geschlossener Position schützt der Deckel die gekühlte Spachtel Aufnahmeschachtel. Bei der Synthesis 2 horizontal, **kann der Deckel eine Praktische Servierfläche werden**, worauf der Bediener den Eisbecher stellen kann.



Der Deckel kann in der vollständig geöffneten Position angehalten werden, um den Raum über den Zylindern freizugeben und eine maximale Bedienbarkeit für den Bediener zu gewährleisten.



Gekühlte Ablage mit getrennten Fächern für den Servierspachtel. Sie befindet sich an der Maschinenfront und sorgt für maximale Hygiene des Spachtels oder Portionierers zum Servieren, wenn sie nicht benutzt werden.





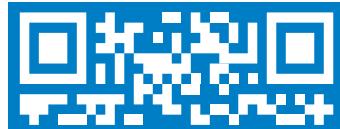
> KOMFORT



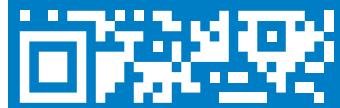
LCD-Anzeige, auf diesem Feld kann der Bediener jederzeit den Betriebszustand jedes Zylinders sehen. Insbesondere beim Gefrieren des Speiseeises erscheinen am Display:
1. Name des gewählten Programms; 2. progressive Konsistenz; 3. Endkonsistenz, die während des Gefrierens geändert werden kann; 4. Konservierungstemperatur, die ebenfalls geändert werden kann; 5. während der Verarbeitung änderbare Rührgeschwindigkeit.

Räder

Leichte, schnelle Installation, auch dank der Räder die das Verschieben der Maschine erleichtern.



QR CODE



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.



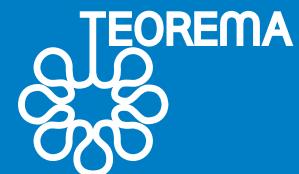
> EINSPARUNG

Synthesis spart Energie, **was den hocheffizienten Elektromotoren und den Kondensatoren zu verdanken ist.**



> SICHERHEIT

Verbesserte Sicherheit und **Steuerung** während der Herstellung.



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



Ergonomisches Design

Noch bessere **Unfallverhütung**, da die gesamte Maschine abgerundete, anliegende Ecken hat.



Synthesis 2

AUTODEFROST

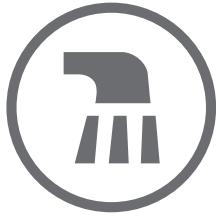
Timer 00:05

Wartezeit.....

Teorema Ready

Hard-O-Tronic

Selbstabtäufung. Kommt es während der Produktion des Gelato zu **einem Stromaussfall oder wird die Maschine versehentlich ausgeschaltet**, wird beim erneuten Einschalten ein automatisches Abtauverfahren ausgelöst, das einen schnellen und sicheren Neustart der Produktion ermöglicht.



> HYGIENE

Warmreinigung

Schnellere Reinigung mithilfe der Funktion **Warmreinigung**, die es ermöglicht, den Zylinder zu erwärmen und eventuelle Produktrückstände zu lösen.

Synthesis 2

WARM REINIGEN

Timer 00:53

Geschw. 3

Teorema Ready

Hard-O-Tronic



OK

Trocknen

Zur Beseitigung noch vorhandener Feuchtigkeit nach dem Reinigen.

Synthesis 2

REINIGEN

WARM REINIGEN

TROCKEN REINIGEN

NACH REINIGUNG

Teorema Ready

Hard-O-Tronic



OK

Abnehmbarer Deckel und Spachtelgehäuse, um eine vollständige und einfache Reinigung aller Oberflächen, die mit dem Eis in Berührung kommen, zu ermöglichen und ein Höchstmaß an hygienischer Sicherheit zu gewährleisten.



Das **verzögerte 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.



Jedes Modul verfügt über ein **Reinigungskit**, bestehend aus Brause, Flüssigkeitssauger mit Pumpe und integriertem Filter, um die interne Reinigung des Gefrierzyinders zu erleichtern. Beide Zubehörteile sind mit einem Spiralschlauch und einer Schnellkupplung ausgestattet.

Carpi Care kit



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

Carpi Clean kit



Synthesis

Synthesis 1



Synthesis 2 V



Synthesis 2 H



Technische Merkmale

	Fassungsvermögen Zylinder min. - max. kg	Stromversorgung			Nennspannung	Absicherung	Kühlsystem	Abmessungen B x T x H cm	Netto-Gewicht kg
Synthesis 1	1,5 - 2,5	220-240	50-60	1	1,25	10	Luft	45 x 65 x 100	135
Synthesis 2 V Vertikal	1,5 - 2,5	220-240	50-60	1	2,5	13	Wasser	45 x 88 x 100	180
Synthesis 2 H Horizontal	1,5 - 2,5	220-240	50-60	1	2,5	13	Luft	75 x 65 x 100	196

Synthesis 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