

Ready

6/9 - 8/12



...viel mehr als eine Maschine

Ready

6/9 - 8/12





> Are you Ready?

Auf folgende Arten können Sie Ihr frisches Eis herstellen:



FÜNF automatische Programme, 2 zur Herstellung von köstlichem Milcheis und frischen Fruchtsorbets; 1 zur Herstellung von perfekten Fruchtlushs; 2 zur Herstellung des speziellen Milch- oder Fruchteises CRYSTAL.



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



Nachkühlung

Um auch die Konsistenz des Eises, das zuletzt entnommen wird, zu gewährleisten, aktiviert die Nachkühlung die Kältezufuhr auch während der gesamten Eisentnahme.



Rührwerk POM

Das Rührwerk weist keine mittlere Welle auf und hat abnehmbare Schaufeln aus POM, die gegen Kälte beständig sind, was eine vollständige Ausgabe der Eises ermöglicht.



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.



> KOMFORT

Die **Bediensteuerungen** können nach dem Öffnen der Abdeckung des Trichters bedient werden, um auch während des Einfüllvorgangs das Starten der Verarbeitungszyklen zu ermöglichen.



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



Vielseitige Ablage, die auf zwei Höhen und in drei unterschiedlichen Positionen angeordnet werden kann.



Tropfschale, zum einfachen Reinigen in frontaler Position, die auch für Installationen auf engstem Raum geeignet ist.



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.

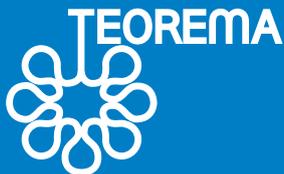


EINSPARUNG

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

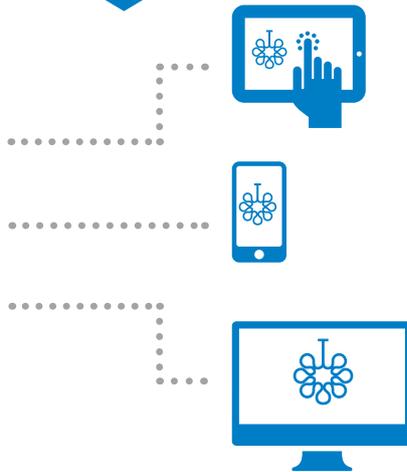


SICHERHEIT



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

Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundetere Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener tätig ist.



Ready
6/9



CARPIGIANI

AUTODEFROST 0:59
Warten...

Teorema Ready

Hard-O-Tronic



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.



> 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.

Rührwerk mit abnehmbaren Schaufeln für eine vollständige Reinigung.



Dank der **heißen Spülung** des Zylinders, des Edelstahl-Frontverschlusses, dem Rührwerk und der abnehmbaren Eistrutsche wird eine komplette Reinigung erleichtert.

Scotch-Brite-Behandlung der Bleche für eine schnelle Reinigung.

Die Eistrutsche lässt sich einfach abnehmen und erleichtert das vollständige Entfernen aller Eisrückstände.



Carpi Care kit



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

Carpi Clean kit



Luke mit abnehmbarem Kunststofftrichter zur leichteren Reinigung. Das neue Design der Einlassöffnung erleichtert das Einlegen von Zutaten und die neue Form der Auslassöffnung beschleunigt die Entnahme von Gelato.



Ready

6/9 - 8/12



Produktionseigenschaften

	Stündl. Produktion		Gelato Menge pro Zyklus		Crystal Menge pro Zyklus		Cremolata Menge pro Zyklus	
	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg
Ready 6/9	6	9	1	1,5	1	1,5	1	1,5
Ready 8/12	8	12	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5

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 kW	Absicherung A	Kondensator	Abmessungen an Basis B x T x H cm	Nettogewicht kg
	Volt	Hz	Ph					
Ready 6/9	230	50	1	2,0	10	Luft	36 x 55 x 74	110
Ready 8/12	230	50	1	2,2	12	Luft	36 x 55 x 74	110

Die Maschinen Ready werden 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