

Ready

...molto di più di una macchina



easy way!

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



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.



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.



SEI programmi automatici. **TRE** dedicati al Gelato e **TRE** dedicati all'Ice Cream: 1 per pastorizzare la miscela e trasformarla in Gelato/Ice Cream, 1 per pastorizzare, maturare e poi trasformare in Gelato/Ice Cream, 1 per riscaldare e raffreddare la miscela e trasformarla poi in Gelato/Ice Cream.



> PERFORMANCE E QUALITÀ



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



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.



Agitatore 3E per tutti i modelli. Ideale per produrre Ice Cream. Acquistabile anche come ricambio.



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 vascioli e le carapine, durante l'estrazione del gelato.



QR CODE

Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della 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

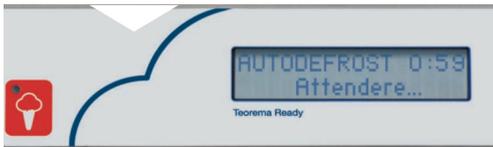
Durante la produzione del gelato, in caso di **mancanza di tensione o stop accidentale**, al riavvio una procedura automatica di “defrost” consente una rapida ripartenza della produzione.

TEOREMA

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

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.

Carpi Care kit



richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

Carpi Clean kit



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 di produzione

	Produzione oraria		Gelato		Crystal		Cremolata		Ice Cream	
	kg	litri	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg
Ready 20 30 WF	20/30	28/40	3	5	3	5	3	5	3	5
Ready 30 45 WF	30/45	42/60	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5	3,5	7,5

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.

caratteristiche tecniche

	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni alla base	Peso Netto
	Volt	Hz	Ph	kW	A		L x P x H cm	kg
Ready 20 30 WF	400	50	3	4	12	Acqua	52 x 65 x 140	250
Ready 30 45 WF	400	50	3	5,2	16	Acqua	52 x 65 x 140	290

* 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 - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence