

Ready

...bien plus qu'une machine



easy way!

LE PROCESSUS COMPLET DE FABRICATION DE LA GLACE EN UNE SEULE MACHINE : PASTEURISATION MATURATION ET TURBINAGE

NUIT

⌚ 2h

MATIN

⌚ 10h

⌚ 12h

APRÈS-MIDI

⌚ 13h

⌚ 14h

SOIR

⌚ 16h

NUIT

⌚ 23h

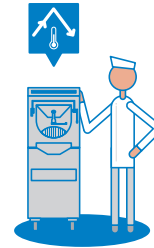
TURBINER

1.



PASTEURISER

2.



SERVIR LA GLACE

3.



MATURER



MATURER



4.



Ready



La synthèse de la technologie Carpigiani pour travailler les mélanges à chaud et à froid et produire de la glace artisanale.



> Are you Ready?

Produis ta glace artisanale avec :



SIX programmes automatiques : 2 permettant de produire de délicieuses glaces au lait et sorbets de fruits frais. 1 conçu pour la production de parfaits « slush » aux fruits ; 2 permettant la production de l'unique glace CRYSTAL au lait et aux fruits ; 1 qui permet de produire avec l'agitateur spécifique de Ice Cream.



SIX programmes automatiques, 3 à chaud et 3 à froid ; grâce au water filling l'hydratation et le mélange se font à l'intérieur de la machine, ce qui permet une économie de temps et d'éviter les erreurs de dosage.



SIX programmes automatiques. **TROIS** dédiés à la Glace et **TROIS** dédiés à l'Ice Cream : 1 pour pasteuriser le mélange et le transformer en Glace/Ice Cream, 1 pour pasteuriser, mûrir et puis transformer en Glace/Ice Cream, 1 pour chauffer et refroidir le mélange et puis le transformer en Glace/Ice Cream.



> PERFORMANCE ET QUALITÉ



Hard-O-Tronic®

Un système exclusif pour une glace parfaite. Sur le display LCD apparaissent la valeur de la consistance programmée et celle de la glace en production. Il est possible de la modifier à tout moment à l'aide des flèches pour obtenir sa propre glace idéale.



Agitateur POM

L'agitateur est sans arbre central avec des pales en POM, imperméables au froid pour permettre l'extraction intégrale de la glace ; rigide et léger, il dispose de racleurs auto-réglants pour un rendement optimal.



Post Refroidissement

Le post refroidissement sert à relancer le froid pendant l'extraction et à maintenir ainsi la qualité de la consistance de la glace qui sort en dernier.



ERGONOMIE



Grace à l'**entretoise**, pouvant être montée à n'importe quel moment, il est possible de réduire l'ouverture de la porte, facilitant l'extraction du produit Crystal et le nettoyage de la machine.



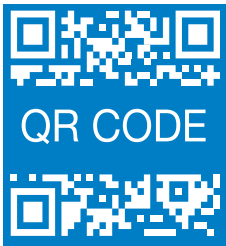
Agitateur 3E pour tous les modèles, idéal pour Ice Cream. En commande aussi en pièces détachées.



Portillon Portionneur Crystal. Idéal pour remplir directement à la machine les divers contenants.



Le tapis de la console est conçu pour fixer les bacs de différentes capacités pendant l'extraction.



QR CODE

Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.

Fonction **Water Filling** pour ajouter la quantité précise d'eau recommandée dans la recette ou pour le nettoyage, ce qui permet d'économiser du temps et d'éviter les erreurs de dosage.



L'opérateur utilise la machine le buste droit et toutes les commandes restent accessibles même pendant l'introduction du mélange.



ECONOMIES

La technologie Ready permet la réalisation de tout le procédé productif de la glace avec une seule machine.



SÉCURITÉ

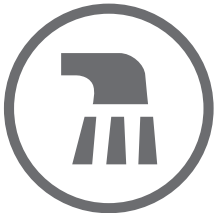
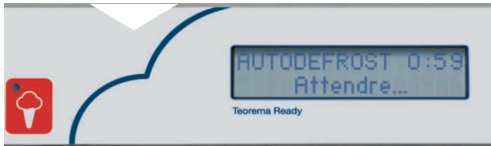
En cas de coupure électrique pendant la production de la glace ou d'arrêt accidentel, lors du redémarrage, une procédure automatique « defrost » débute afin de permettre une reprise rapide de la production.



Avec **TEOREMA** une production continue est garantie grâce à l'assistance facilitée par des contrôles et diagnostics via internet consultables sur PC, tablettes et smartphones.



Des angles arrondis pour **éviter** à l'opérateur les **risques de blessures**.



HYGIÈNE

Le programme de **maintien au froid** permet une hygiène totale et d'éviter un nettoyage immédiat de la machine même en cas d'arrêt prolongé de la production.

Carpi Care kit



demande-les à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.

Carpi Clean kit



Le cylindre et la tôle frontale forment une **pièce unique** pour permettre un nettoyage parfait et garantir le maximum d'hygiène.

Avec le **lavage à chaud** du cylindre et de la glissière d'extraction démontable, le nettoyage est facilité.

Le nettoyage de la tôle est facilité grâce au **traitement Scotch-Brite** qui protège l'inox des résidus gras.



Ready



Caractéristiques de production

	Production horaire		Glace		Crystal		Cremolata		Ice Cream	
	kg	litres	Quantité par cycle	Quantité par cycle	Quantité par cycle	Quantité par cycle	Quantité par cycle	Quantité par cycle	Quantité par cycle	
Ready 20 30 WF	20/30	28/40	Min. kg 3	Max. kg 5	Min. kg 3	Max. kg 5	Min. kg 3	Max. kg 5	Min. kg 3	Max. kg 5
Ready 30 45 WF	30/45	42/60	Min. kg 3,5	Max. kg 7,5	Min. kg 3,5	Max. kg 7,5	Min. kg 3,5	Max. kg 7,5	Min. kg 3,5	Max. kg 7,5

La quantité par sanglage et la production horaire varient selon les mélanges utilisés.

Les valeurs "Max" se réfèrent à la glace italienne classique servie à la spatule.

Les données se réfèrent à une température ambiante de 25 °C et à une température de l'eau du condenseur de 20 °C.

Caractéristiques techniques

	Alimentation électrique*			Puissance nominale	Fusible	Condenseur**	Dimensions cm à la base	Poids net
	Volt	Hz	Ph	kW	A		L x P x H cm	kg
Ready 20 30 WF	400	50	3	4	12	Eau	52 x 65 x 140	250
Ready 30 45 WF	400	50	3	5,2	16	Eau	52 x 65 x 140	290

*Autre voltage et cycle disponibles avec supplément de prix. **Disponible également à air avec supplément de prix.

Dimensions et poids se réfèrent à la version à eau.

Ready est produite par Carpigiani avec un Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence