

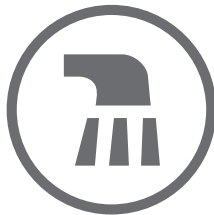
Ready

6/9 - 8/12



...molto di più di una macchina

Ready
6/9 - 8/12





> Are you Ready?

Produci il tuo Gelato fresco preparato con:



CINQUE 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.



TRE programmi automatici 1 per pastorizzare la miscela e trasformarla in gelato, 1 per pastorizzare, maturare e poi trasformare in gelato, 1 per riscaldare e raffreddare la miscela e trasformarla poi in gelato.



> PERFORMANCE E QUALITÀ



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.



Agitatore POM

L'agitatore è senza albero centrale ed ha le pale smontabili in POM, impenetrabili al freddo, per la totale espulsione del gelato.



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.



COMODITÀ

Il Coperchio aperto della tramoggia, **lascia liberi i comandi** per consentire l'avvio dei cicli di lavorazione anche durante l'inserimento degli ingredienti.



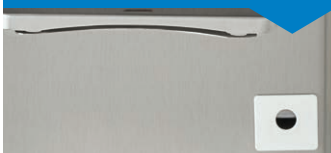
Optional Tappetino copri-mensola è progettato per tenere in posizione le vaschette durante l'estrazione del gelato.



Mensola versatile, possibilità di posizionare la mensola a due diverse altezze e in tre diverse posizioni.



Cassetto sgocciolio in posizione frontale per una facile pulizia anche per installazione in spazi ristretti.



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



easy way!

easy way: prepara e pastorizza la miscela con il tuo mantecatore.

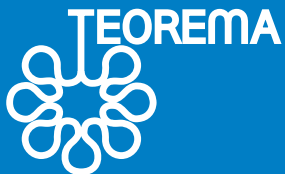


> RISPARMIO

La tecnologia Ready consente di svolgere tutto il processo produttivo del gelato con una sola macchina.

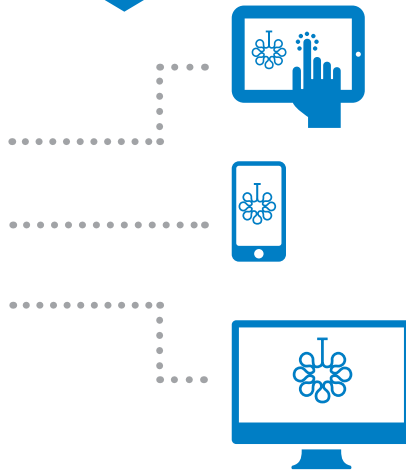


> SICUREZZA

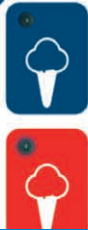


Con **TEOREMA** la continuità produttiva è garantita, grazie all'assistenza facilitata tramite controlli e diagnosi via internet, consultabili da pc, tablet e smartphone.

Incrementata la prevenzione **anti-infortunistica**, con angoli ancora più arrotondati e raccordati, in tutta la parte della macchina più vicina all'operatore.



Ready
6/9



CARPIGANI

AUTODEFROST 0:59
Attendere...

Teorema Ready

Hard-O-Tronic



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.



> 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.

Agitatore con pale smontabili per una pulizia integrale.



Con il **lavaggio a caldo** del cilindro e lo scivolo di uscita del gelato smontabile, la pulizia è facilitata.

Trattamento Scotch-Brite, delle lamiere per una rapida pulizia.

Lo scivolo di uscita è smontabile, per facilitare la completa rimozione di ogni residuo di gelato.



Carpi Care kit



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

Carpi Clean kit



Portello con tramoggia in plastica smontabile per una maggiore facilità di pulizia. Il nuovo design della bocca di entrata facilita l'inserimento degli ingredienti così come la nuova forma della bocca di uscita velocizza l'estrazione del gelato.



Ready

6/9 - 8/12



caratteristiche di produzione

	Produzione oraria		Gelato		Crystal		Cremolata	
	Min. kg	Max. kg	Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo	
			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

La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana. Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente.

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 6/9	230	50	1	2,0	10	Aria	36 x 55 x 74	110
Ready 8/12	230	50	1	2,2	12	Aria	36 x 55 x 74	110

Le Ready sono prodotte 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