



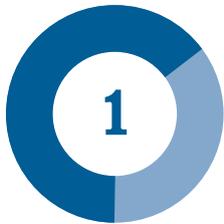
ideatre

“**gelato
live**”

Bereiten Sie Eis
und weitere Leckereien
direkt vor Ihren Kunden zu
**Lassen Sie die Show
beginnen!**

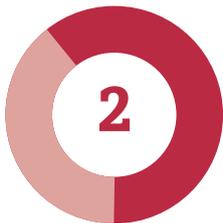
**CARPIGIANI**

“ **Drei einfache Ideen,
um Ihre Kunden zu begeistern
und neue Kunden zu gewinnen.** ”



Eis

Bereiten Sie einige Geschmacksrichtungen stets frisch mit exklusiven Rezepten, Saisonfrüchten und hochwertigen Zutaten zu.



Aroma

Hüllen Sie Ihr Eiscafé mit dem Duft von Schokolade oder gleichzeitig mit dem Eis hergestellter Marmelade ein. Stimulieren Sie die Geschmackssinne Ihrer Kunden!.



Show

Warum Ihre Kunst im Produktionsbereich verstecken? Zeigen Sie in einer faszinierenden und verlockenden Show, wie handwerkliches Eis hergestellt wird!

Ist die beliebteste Geschmacksrichtung fast aufgebraucht? Fügen Sie etwas der Mischung direkt vor Ihren Kunden hinzu und lassen Sie sie zusehen, wie Sie das frische Eis zubereiten.





Ideatre ändert die Art wie Sie Eis zubereiten und präsentieren. Die Geschmacksrichtungen werden mit verschiedenen Aromen und Konsistenzen, heiß oder kalt, serviert und kombiniert, so dass Ihre Kunden sie nach eigenen Wünschen mischen können!

GELATO ARTIGIANALE
con FRUTTA FRESCA
DI STAGIONE

Oggi puoi aggiungere
al tuo gusto preferito:
Mirtilli & Fragoline di
Sciropo ai Lamponi

“

**Ideatre. Die modulare Technologie,
die sich an das Eiscafédesign und
an Ihr Angebot anpasst.**

”

“

Das komplette System um Ihre Produkte neu zu erfinden, herzustellen und zu konservieren.

”



Herstellen

Außer dem Eis können Sie gleichzeitig Toppings, Marmelade, Konditorcreme, pochierte Früchte, Schokoladenstreusel und andere schmackhafte Rezepte zubereiten, um Ihr Angebot anzureichern.

Mit Ideatre können Sie Ihre Produktionsreichweite von -15°C auf +105°C erweitern.



Lagern

Mit Ideatre können Sie Eis direkt in den Behältern lagern, da die Maschine eine konstante kontrollierte Temperatur für alle Produkt- und Rezeptarten hält.



Servieren Sie Ihren Kunden direkte Frische

Das frisch zubereitete Eis ist servierbereit. **Sie brauchen es nicht entnehmen sondern nur, in den Schockfroster zu stellen, und dann in die Vitrine.** Mit Ideatre ist alles einfacher und schneller.





Ideatre ist eine „Betriebskonsole“, die es Ihnen ermöglicht, alles was Sie Ihren Kunden anbieten möchten zu produzieren. Wenn Sie Ihr Eis vorbereiten, sind die pochieren Früchte und Schokoladenstreusel schon servierbereit.



Ein neues Konzept und eine neue Art Eis herzustellen, ohne zusätzliche Arbeitsschritte, welche die Frische des Produktes beeinflussen. Mit Ideatre produzieren und lagern Sie das Produkt in demselben Behälter.



Interaktiv

Ausgestattet mit einem 7" Touchscreen Display verfügt Ideatre über eine Startseite und ein interaktives System zwischen Bediener und Maschine, das extrem einfach und benutzerfreundlich zu bedienen ist: basierend auf Farben und Symbolen, um die Funktionen zu bedienen.

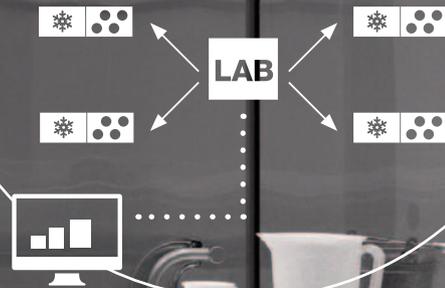
Es gibt eine große Auswahl an Rezepten, die entsprechend angepasst werden können: Eis, Konditorei und Gastronomie.

Die Rezeptparameter werden sofort angezeigt, mit der Möglichkeit, die Einstellungen selbst während der Produktion zu ändern.





Der Produktionsbereich kann daneben oder entfernt liegen. Dies ermöglicht es Ihnen, mehrere Eiscafé, die mit Ideatre ausgestattet sind, zu beliefern.



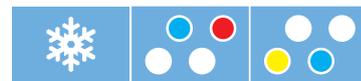
Ideatre, mit Einzel- oder Doppelmodulen, ist das Maximum der Produktionsflexibilität.



Die **einzelnen** Produktions**module** von Ideatre bestehen aus:

- 4 unabhängigen Zylindern
- 1 kompletten Kühleinheit

Sie können gleichzeitig 4 Eistypen und verschiedene Spezialitäten zubereiten.



Die **doppelten** Produktions**module** von Ideatre bestehen aus:

- 8 unabhängigen Zylindern
- 1 kompletten Kühleinheit

Sie können in 4 Modulen gleichzeitig Eis und verschiedene Spezialitäten zubereiten, wobei die 4 anderen Module das Produkt lagern.

Das Kühlsystem kann getrennt und bis zu 10 Meter entfernt aufgestellt werden.



“

Ideatre. Entdecken Sie alle Vorteile.

”



Leistung

- Der Kompressor mit variabler Drehzahl steuert die Kühlleistung für jeden Verdampfer.
- Die elektrische Steuerung der Ventile an jedem Zylinder und der Kompressor bestimmen die maximale Effizienz der Produktionszyklen und steuern mehrere Vorgänge zur gleichen Zeit.
- Automatische Steuerung von vier oder mehr verschiedenen Vorgängen (Gefrieren, Kühlen, Heizen und/oder Kochen) zur gleichen Zeit unter Verwendung einer einzigen Kühleinheit.
- Rührwerk mit variabler Drehzahl.



Qualität

- Das Produkt wird in demselben Zylinder, in dem es zubereitet wird, gelagert. Kein Wärmeschock und keine Belastung während der Entnahme.
- Stahlrührwerk und Leitrad für eine bessere Produktqualität.
- Derselbe Zyklus kann mit verschiedenen Einstellungen an jedem Zylinder aktiviert werden.
- Hard-O-Dynamic®: anpassbar durch den Zyklus.



Sicherheit

- Unterbricht das Rührwerk sofort, wenn die Abdeckung geöffnet wird.
- Überwachung des Kühlsystems und der gesamten Maschine direkt über das Display.
- Not-Aus-Taste zum Stoppen der Maschine.
- Automatisches Auftauen in allen Produktionszyklen.
- Statische Lagerung des Produkts auch während dem Servieren.



Vorteile

- Das Leitrad unterstützt den Abstreifer zum Servieren des Eises.
- 7" Touchscreen mit einfachen, benutzerfreundlichen Symbolen und einem Display mit Produktionsinformationen.
- Möglichkeit die Kondensatoreinheit zu entfernen und zu bewegen.



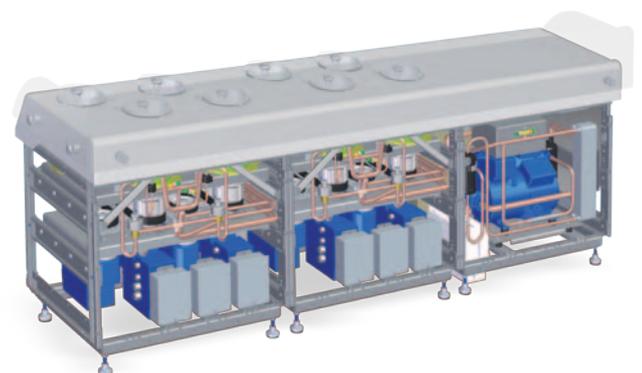
Hygiene

- Direkter Ablass von Wasch- und Spülwasser.
- Warmer Reinigungszyklus, um das Entfernen von Resten zu erleichtern.
- Sprüher für das Reinigen der Zylinder.



Einsparungen

- Ideatre Technologie ermöglicht Energieeinsparungen von 20% im Vergleich zu hochleistungsfähigen Motoren.



TO ARTIGIANALE
FRUTTA FRESCA
STAGIONE

Oggi puoi aggiungere
al tuo gusto preferito:
Mirtilli & Fragoline di bosco
Sciroppo ai Lamponi





Einzelmodule - Technische Daten

Breite	Tiefe	Höhe	Spannung	Nennleistung	Sicherung	Kondensator	Remote Kompressor	Zylinder-Fassungsvermögen	Touchscreen
<i>cm</i>	<i>cm</i>	<i>cm</i>	<i>V</i>	<i>kW</i>	<i>A</i>			<i>kg</i>	
200	82	102	400	15	30	Wasser	Max 10 m	3,5	7"

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.

