

Ready

Ergänze dein Sortiment
mit frischem Speise-Eis



Ready

Die Carpigiani Technologie ermöglicht die Verarbeitung heißer und kalter Eismischungen, um leckeres und frisches Speise-Eis herzustellen.



Leistungsstark

Einzigartig, da sie das Eis in einem einzigen Zylinder mischt, erhitzt und gefriert.



Praktisch

Der Bediener verwendet die Maschine in aufrechter Haltung und kann die klar verständlichen Bedienelemente auch während dem Einfüllen der Mischung betätigen.

Die Funktion **Dry Filling** ermöglicht die präzise Wasserzufuhr bei der Reinigung, um Dosierfehler zu vermeiden und Zeit einzusparen.

Optional: **Auflagekonsole - so konzipiert**, dass die Eisschalen und -behälter während der Gelato-Zubereitung in ihrer Position gehalten werden.



Sicher

An allen Maschinenteilen, mit denen der Bediener in Berührung kommen könnte, sind die Ecken und Kanten abgerundet, womit ein optimaler Unfallschutz gewährleistet wird.



Hygienisch

Dank der heißen Spülung des Zylinders, des Edelstahl-Frontverschlusses, dem Rührwerk und der Eisrutsche (alle Teile leicht abnehmbar), wird eine komplette Reinigung erleichtert. Am Ende des Gefrierprozesses sorgt das **Nachkühlungsprogramm** dafür, dass das im Zylinder verbliebene Gelato auch bei längeren Arbeitspausen hygienisch einwandfrei konserviert wird.



Sparsam

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

Technische Daten

	Stündl. Produktion		Menge der Mischung pro Gefriergang		Stromversorgung*			Nennleistung	Absicherung	Kondensator**	Abmessungen cm an Grundfläche			Nettogewicht
	kg	Liter	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph				Breite	Tiefe	Höhe	
Ready 20 30 DF	20/30	28/40	3	5	400	50	3	4	12	Wasser	52	65	140	250
Ready 30 45 DF	30/45	42/60	3,5	7,5	400	50	3	5,2	16	Wasser	52	65	140	290

Die Menge pro Gefriergang variiert in Abhängigkeit der verwendeten Mischungen. Die Angabe der stündlichen Produktion bezieht sich auf flüssige Fertigmischungen. Die „Max“-Werte beziehen sich auf das klassische Streicheis nach italienischer Art.

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25 °C und eine Kondensator-Wassertemperatur von 20 °C.

* Andere Spannungswerte und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich ** Mit Aufpreis auch in der luftgekühlten Version verfügbar

Ready wird 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.

Are you Ready?

Auf folgende Arten können Sie Ihr frisches Eis herstellen:



Fertige **Flüssigmischungen**: frisch und mit langer Konservierung

FÜNF automatische Programme: 2 für köstliches Milcheis und frische Fruchtsorbets; 1 für perfektes Slush Fruchteis; 2 für die Eisspezialität CRYSTAL* auf Milch- oder Fruchtbasis.



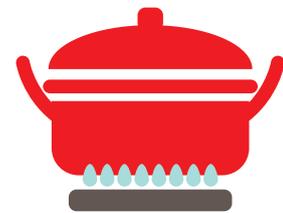
Mischungen in Pasten- und Pulverform, die mit Flüssigkeit anzurühren sind

SECHS automatische Programme, 3 Warm- und 3 Kaltprogramme. Dank des Dry Filling Systems erfolgt die Flüssigkeitszufuhr und das Mischen in der Maschine automatisch, wodurch Zeit gespart wird und Dosierfehler vermieden werden.

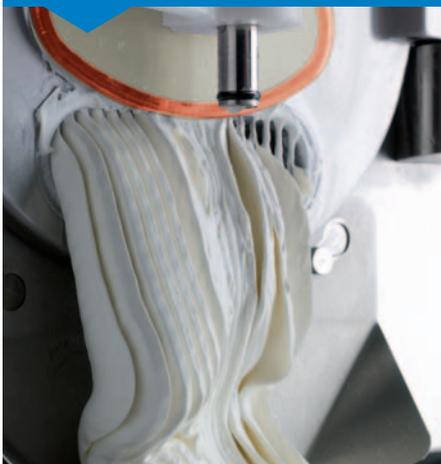


Rezepte, die eine intensive Wärmebehandlung erfordern

Die Mischung wird in der Maschine auf eine vom Bediener einstellbare Temperatur (max. 90 °C) erhitzt und dann automatisch zu einem hoch qualitativen Speiseeis verarbeitet.



Ready „sagt“ Ihnen, wenn das Eis fertig ist



Dank des **Abstandhalters**, der jederzeit montiert werden kann, ist es möglich die Eisauflassungöffnung zu verkleinern, um die Entnahme des Crystal-Produkts zu erleichtern.



***Crystal**: halbgefrorenes Gelato, ideal zur schnellen Verwirklichung von exquisiten Desserts. Mit der Absenkung der Temperatur verwandelt sich das Crystal-Produkt in ein innovatives Gelato.



> Ready

Frisches Eis in Ihrem Geschäft

Shop in your shop: Sie können Ihr Sortiment wirkungsvoll ausbauen, indem sie in Ihrem Geschäft jetzt auch frisches Speiseeis anbieten, um Ihre Umsätze zu steigern und Ihren Kundenstamm zu vergrößern.

Das geht ganz schnell wann immer Sie möchten

Sie entscheiden **wann und wie viel** Eis hergestellt werden soll. Sie haben damit die Garantie, stets ein frisches Produkt verfügbar zu haben und steuern so die jederzeitige Verkaufsmöglichkeit.

Sie können das frische Eis direkt vor Ihren Kunden herstellen

Die Verarbeitung vor Ort garantiert Ihren Kunden ein stets **frisches Produkt**.

Sie können damit Ihre Lagerhaltungskosten auf ein Minimum herabsetzen

Die **täglich frische Eisproduktion**, erspart somit eine teure und aufwändige Lagerhaltung.



> Ready

Frisches Speiseeis in Ihrer neuen Eisdiele

Erleichtertes Startup: dank der Leistungsfähigkeit der „Ready“ können Sie täglich frisches Speiseeis herstellen und verkaufen: einfach, wirtschaftlich und mit modularer Ausbaumöglichkeit.



Einfache Lösung

Dank der flüssigen Fertigmischungen oder Mischungen in Pulver- oder Pastenform steht eine große Auswahl an Geschmacksrichtungen zur Verfügung.

Wirtschaftliche Lösung

Die neue Geschäftstätigkeit benötigt nur eine geringe Anfangsinvestition um mit einer Eis-Produktion zu beginnen.

Modulare Lösung

Bei steigendem Erfolg Ihrer Eisumsätze können Sie die Produktion durch weitere Maschinen ganz einfach steigern, ohne dabei „Ready“ ersetzen zu müssen.



Via Emilia, 45
40011 Anzola dell'Emilia
BOLOGNA, Italy
Tel. +39 051 6505111

Vertragshändler



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence