

Ready

14 20



...bien plus qu'une machine

easy way!

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



Ready

14 20



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 de l'Ice Cream avec l'agitateur spécifique.



TROIS programmes automatiques : 1 pour pasteuriser le mélange et le transformer en glace, 1 pour pasteuriser, mûrir et transformer ensuite le mélange en glace, 1 pour réchauffer et refroidir le mélange et le transformer en glace.



> 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

Agitateur 3E. Idéal pour la production d'Ice Cream. En commande aussi en pièces détachées.



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



Grâce 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.



Console polyvalente pouvant être montée dans trois positions différentes selon le type d'utilisation : Position 1 pour les bacs classiques, Position 2 pour les bacs ronds et Position 3 économie d'espace en cas de non-utilisation. Aisément amovible pour le nettoyage.



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



Douche avec raccord rapide pour la brancher et débrancher aisément. La douche est dotée d'un support pour sa fixation.



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.



easy way : prépare et pasteurise le mélange avec ta turbine.



ECONOMIES

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



SÉCURITÉ

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

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.



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 des tôles est facilité grâce au **traitement Scotch-Brite** qui protège l'inox des résidus gras.



Ready 14 20



Caractéristiques de production

Ready 14 20	Production horaire		Glace		Crystal		Cremolata		Ice Cream	
	Min. kg	Max. kg	Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle	
			Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg
	14	20	2	4	2	4	2	4	2	4

La quantité par sanglage et la production horaire varient selon les mélanges utilisés ; les valeurs "max" se réfèrent à la glace classique servie à l'italienne avec la spatule. Les performances se réfèrent à une température ambiante de 25 °C.

Caractéristiques techniques

Ready 14 20	Alimentation électrique*			Puissance nominale	Fusible	Type de refroidissement**	Dimensions à la base	Poids net
	Volt	Hz	Ph	kW	A		L x P x H cm	kg
	230	50	1	3	20	Air	45,5 x 58 x 76,5	150

* Autres voltages et cycles sont disponibles avec suppléments de prix. ** Disponible avec refroidissement à l'eau avec suppléments de prix

Ready 14 20 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