

ReadyChef 8/12





READYCHEF GLACIER

16

PROGRAMMES GLACIERS

8

Différentes options de fabrication de la glace artisanale

2

Différentes options de fabrication de granita Sicilienne et de cremolata

6

Cycles de production pour sauces et topping





PRODUCTION DE GLACE



Gelato

Pour augmenter la consistance des glaces à la crème ce programme produit plus de froid.



Sorbet

Pour obtenir des glaces et des sorbets aux fruits ce programme produit moins de froid.



Gelato Hot

Le mélange est directement produit dans la turbine, où il est réchauffé, pasteurisé et transformé en glace.

Gelato Hot Age

Le mélange est produit, pasteurisé et mûri pour être ensuite transformé en glace.

Gelato Hot&Cold

Pour réchauffer et refroidir le mélange et le transformer ensuite en glace.



Gelato Crystal - Fruit Crystal

Deux programmes de production de la glace spéciale CRYSTAL* au lait et aux fruits. *glace semi-épaisse idéale, pour réaliser rapidement des desserts de différentes formes, grâce à sa consistance facilement malléable. Lorsque la température est réduite, le produit Crystal se transforme en une glace innovante.



Ice Cream

Ce Programme permet la production de Ice Cream.



Granita Sicilienne

L'agitateur tourne à petite vitesse pour produire des granités parfaits au café, au citron et aux fruits, exempts d'émulsion blanchâtre, selon la recette traditionnelle.



Cremolata aux Fruit

Cristallise de façon homogène cette délicieuse crème aux fruits, fraîche et désaltérante.



Sauces et Topping

Avec ces programmes on obtient des sauces originales pour base blanche et des topping pour décorer les glaces. Sauce Chocolat - Sauce à la Crème - Sauce de Fruit - Topping Chocolat - Topping à la Crème - Topping aux Fruits.



READYCHEF PATISSIER ET CHOCOLATIER

18

PROGRAMMES PATISSIERS

4

Programmes pour produire quatre types de crèmes différents

8

Programmes chocolat

6

Programmes spéciaux pour desserts et glaces





PÂTISSERIE ET CHOCOLATERIE



Crème Pâtissière

Pour produire des crèmes pâtisseries classiques pasteurisées ; idéale pour farcir les beignets, cannoli et gâteaux et pour créer des desserts à la cuillère.

Crème au Fruit

Une alternative à la crème pâtissière avec toute le fraîcheur des fruits frais.

Panna Cotta

Le dessert le plus traditionnel, à servir nature ou accompagné d'un coulis.

Crème Bavaroise

On obtient une crème de base neutre que l'on peut personnaliser avec des fruits et mélanger avec de la crème chantilly pour réaliser des gâteaux et des mono-portions.



Tempérage Chocolat Noir, Blanc, au Lait

Trois cycles pour la mise au point du chocolat, précis et adaptés à la production de tous types de chocolats et pralines.

Tempérage du Chocolat Speed

Accélère le tempérage quand on veut raccourcir le temps de production.

Tempérage Beurre de Cacao

Cycle innovant, dédié à la cristallisation du beurre de cacao, idéal pour le tempérage du chocolat, des ganaches et crémeux.

Crème Ganache

Pour le remplissage des pralines et des desserts.

Crème à Tartiner

Pour produire une exquise crème au chocolat et aux noisettes.

Dissolution du Chocolat

Cycle dédié à la fusion à une température contrôlée de chocolat, glaçages et fourrages à base anhydre.



Base pour Desserts Glacés

Idéale pour la fabrication de desserts glacés à aromatiser avec des fruits pochés, des liqueurs, du chocolat, des noisettes, du sabayon, de la crème d'orange, du café, etc...

Fruits Pochés

Parfaits pour farcir les gâteaux et desserts glacés. Conserve aux fruits leur onctuosité.

Yaourt

En partant du lait et des ferments lactiques on produit ce dessert sain et naturel.

Cuisson

Cycle dédié à la cuisson et refroidissement, personnalisable selon les besoins de l'opérateur.

Sucre Inverti

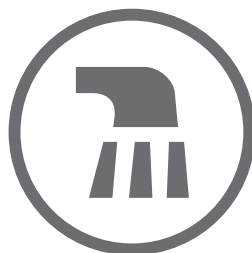
Cycle de production autonome de cet ingrédient précieux utilisé dans les préparations de pâtisserie et chocolaterie.

Pasteurisation Œufs

Cycle pour la pasteurisation correcte des œufs, jaunes et blancs d'œuf, prêts pour n'importe quel emploi de cuisine, gastronomie et pâtisserie.




ReadyChef 8/12





PERFORMANCE ET QUALITÉ

34 programmes complets pour glacières et pâtisseries pour réaliser tout un assortiment d'excellentes spécialités.

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.



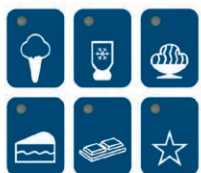
Agitateur POM impénétrable au froid et à la chaleur pour permettre l'**extraction intégrale de la glace et des crèmes** ; il est muni de racleurs auto-réglables pour un rendement constant du cylindre.



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.



Pour chaque produit, le **livre de recettes détaillé**, téléchargeable via le QR Code situé à l'avant de la machine, aide au choix et au dosage des ingrédients.



Pour assurer le succès de chaque programme le **display accompagne l'opérateur en lui indiquant** les étapes du travail, les températures et les suggestions pour l'introduction successive des ingrédients.



ERGONOMIE

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.



Toutes les commandes restent accessibles quand le Couvercle de la trémie est ouvert afin de permettre à l'opérateur de lancer les programmes, même pendant l'insertion des ingrédients.

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



Console polyvalente, possibilité de positionner la console à deux hauteurs et trois positions différentes.



Il est possible de **marbrer la glace** dans son bac sans arrêter la turbine ni fermer la porte : la vitesse de l'agitateur peut être réduite jusqu'à interruption complète de l'extraction de la glace, facilitant la distribution des topping. En augmentant la vitesse de l'agitateur, la sortie de la glace reprend.

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

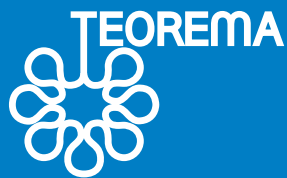


ECONOMIES

La technologie ReadyChef permet la réalisation de tout le procédé productif de la glace, des produits de pâtisserie et de chocolaterie avec une seule machine.



SÉCURITÉ



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 les **risques de blessures.**



Le **display passe au ROUGE** quand les températures sont supérieures à 50 °C afin de prévenir l'opérateur et d'éviter toute manœuvre inappropriée.

Defrost : 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.





> 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.

Agitateur avec pales démontables pour un nettoyage complet.



Le lavage du cylindre peut être accéléré par le chauffage de sa surface, **ce qui permet d'éliminer rapidement les résidus gras de la production.**

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

La glissière d'extraction se démonte pour faciliter le nettoyage et l'élimination de tout résidu de produit.

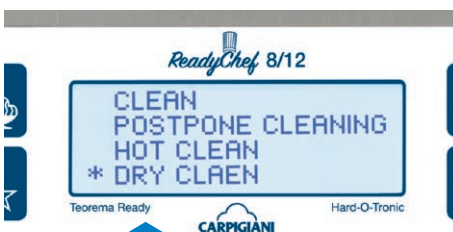
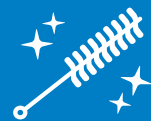


Carpi Care kit



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

Carpi Clean kit



À la fin du lavage du cylindre tout résidu d'humidité peut être éliminé avec le programme séchage, indispensable avant la mise au point du chocolat.




Portillon avec trèmie en plastique amovible pour une facilité de nettoyage accrue. Le nouveau design de la bouche d'entrée facilite l'intégration des ingrédients, ainsi que la nouvelle forme de la bouche d'entrée accélère l'extraction de la glace.


ReadyChef 8/12



Données de production

	Mélange introduit		Glace produite		Crystal		Cremolata		Granita		Ice Cream		Topping		Crème		Temperage chocolat		Yaourt	
	Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle		Quantité par cycle	
	min - max kg		min - max litres		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg	
	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5
ReadyChef 8/12	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5

Caractéristiques techniques

	Alimentation électrique*			Puissance nominale	Fusible	Type de refroidissement**	Dimensions cms à la base			Poids
	Volt	Hz	Ph				Larg.	Profondeur	Hauteur	
		230-240	50	1	2,2	16	Air	36	55	74
ReadyChef 8/12	230-240	50	1	2,2	16	Air	36	55	74	93

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.

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

ReadyChef 8/12 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