

Synthesis 1 counter top

pour produire et conserver
votre glace devant vos clients



Synthesis 1 counter top



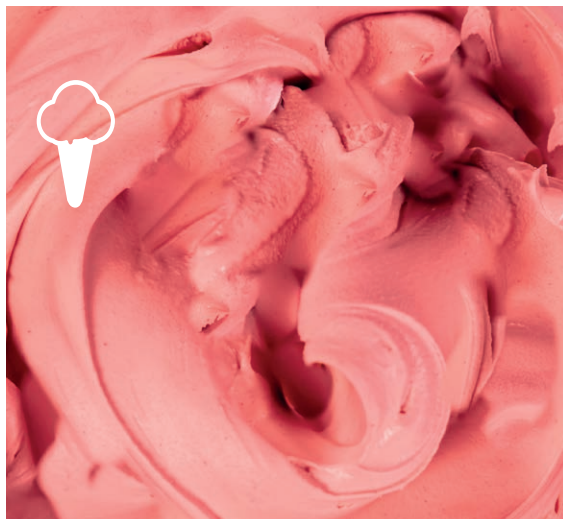
1. **Produisez votre glace avec la plus haute qualité devant le client.**
2. **Conservez** : vous permet de conserver votre glace directement dans le cylindre, car la machine maintient une température constante et contrôlable.
3. **Servez le client immédiatement avec une fraîcheur maximale** : votre glace fraîchement préparée est prête à être servie, vous n'avez pas besoin de l'extraire, elle ne subit aucun choc thermique grâce à la **conservation statique**.





PERFORMANCE ET QUALITÉ

La meilleure qualité avec
une simplicité d'exécution
maximale



Gelato et Sorbet

Le mélange prêt à l'emploi est versé directement dans le cylindre de turbinage où il est transformé en glace ou sorbet selon le cycle sélectionné et conservé de manière statique à la température optimale.



Granita Siciliana

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 (Cremolata aux fruits)

Le programme cristallise de façon homogène et parfaite cette délicieuse crème aux fruits, en transformant l'eau, les fruits et les sucres en une neige fraîche, savoureuse et désaltérante, au goût caractéristique.



PERFORMANCE ET QUALITÉ

Rien que **3 étapes** pour
obtenir une délicieuse
glace artisanale

Versez le mélange réfrigéré
dans le cylindre de turbinage ;



Appuyez sur le bouton Pro-
duction en choisissant le
cycle désiré ;



Une fois la consistance op-
timale atteinte, la glace est
prête à être servie. Il n'est pas
nécessaire de l'extraire car
elle est conservée statique-
ment à l'intérieur du cylindre.



Agitateur

L'agitateur est doté de 2 ailettes racleuses auto-réglables et interchangeables, pour un nettoyage et un rendement constants du cylindre. La conception de l'agitateur, avec un axe central abaissé, facilite le service de la glace.



Recharge avancée

En présence de petites quantités de glace dans le cylindre, il est possible de recharger complètement le cylindre en l'espace de quelques minutes, en introduisant le mélange liquide. Grâce à la fonction de dégivrage automatique, le cycle est relancé en toute sécurité.



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.



PERFORMANCE ET QUALITÉ

Conservation statique

Automatiquement, à la fin du cycle de turbinage, la glace est conservée statiquement à l'intérieur du cylindre, prête à être servie. Il n'est pas nécessaire de l'extraire, ce qui évite le choc thermique.

La température de conservation idéale peut être réglée pour chaque parfum et modifiée à tout moment.

Conservation Dynamique

Avec ce programme, une fois le turbinage terminé, la machine passe automatiquement en mode conservation, pendant lequel l'agitateur est activé à intervalles réguliers pour maintenir le produit en mouvement.

Conservation Nocturne

Avec ce programme, le mélange est maintenu à une température positive dans le cylindre pendant la nuit, garantissant ainsi la sécurité hygiénique du produit.



ERGONOMIE

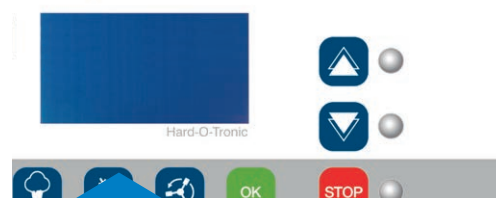
Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.



Couvercle en matériau thermoplastique, ergonomique et léger. A travers le couvercle, vos clients voient la glace à l'intérieur du cylindre aussi bien pendant la phase de turbinage que pendant la phase de conservation statique. En position fermée, le couvercle protège le logement réfrigéré de la spatule.

Le couvercle peut être arrêté en position d'ouverture maximale, afin de libérer l'espace au-dessus du cylindre et de garantir à l'opérateur une fonctionnalité maximale.

Synthesis 1 counter



Écran LCD. Permet à l'opérateur de connaître à tout moment l'état de fonctionnement du cylindre. En particulier, pendant le turbinage de la glace, l'écran affiche : 1. le nom du programme sélectionné ; 2. la consistance progressive ; 3. la consistance finale, modifiable pendant le turbinage ; 4. la température de conservation, modifiable ; 5. la vitesse de l'agitateur, modifiable pendant le turbinage de la glace.



ECONOMIES

Synthesis permet de faire des économies d'énergie grâce à **un moteur électrique** et à un **condensateur à haut rendement**.



SÉCURITÉ

Plus de sécurité et un **contrôle renforcé** pendant la production.



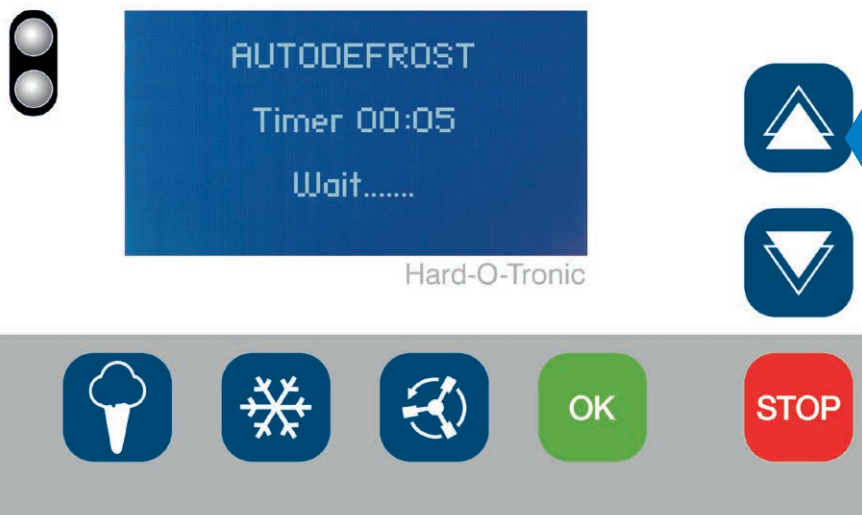
Design ergonomique

Les coins sont arrondis et ajustés sur toute la machine afin de **réduire au minimum les risques d'accidents**.

Synthesis 1 counter top

Autodefrost

Lors de la production de glaces, en cas de **coupure de courant** ou d'**arrêt accidentel**, au redémarrage du cycle, le «defrost» est automatiquement activé, ce qui permet un redémarrage rapide et sûr du moteur.





> 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



Synthesis 1 cou

Lavage à chaud

Le lavage peut être accéléré en utilisant la fonction de **lavage à chaud**, qui permet de chauffer le cylindre et de faire fondre les restes du produit.



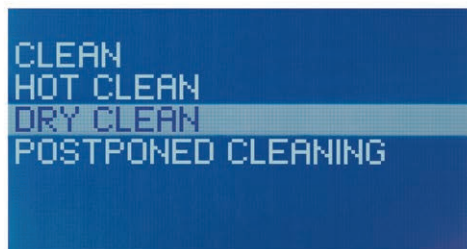
Hard-O-Tronic



Synthesis 1 cou

Séchage

Une fois le lavage terminé, l'humidité résiduelle peut être éliminée du cylindre.



Hard-O-Tronic



OK

STOP



Synthesis 1 counter top



Caractéristiques techniques

Synthesis 1 counter top	Capacité cylindre	Alimentation électrique			Puissance nominale	Fusible	Type de refroidissement	Dimensions	Poids net
	min - max Kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		L x P x H cm	kg
	1,5 - 2	230	50	1	1,25	6	Air	52 x 55 x 53	55

Synthesis 1 counter top est produit 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