

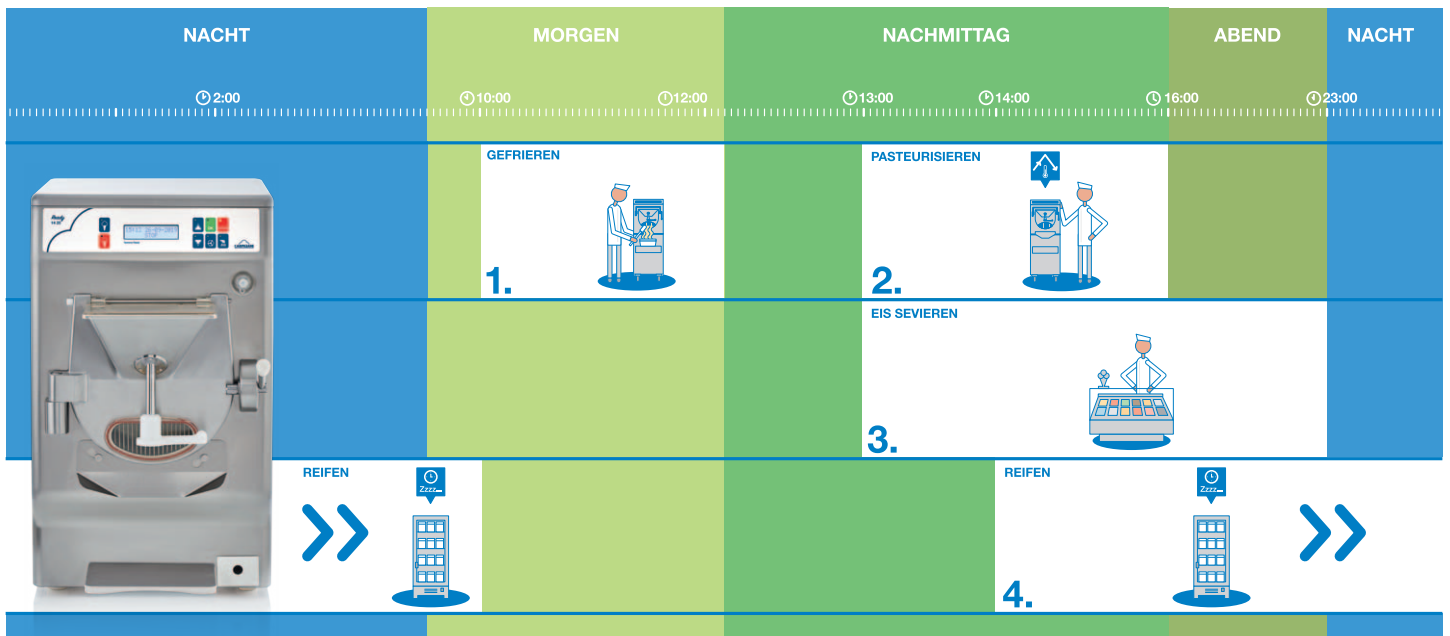


Ready

14 20

easy way!

DER GESAMTE EISPRODUKTIONSPROZESS
IN EINER EINZIGEN MASCHINE:
PASTEURISIERUNG, REIFUNG
UND GEFRIEREN



QUALITÄT



Der gesamte Herstellungsprozess von Speiseeis in einer einzigen Maschine mit 6 Automatikprogramme, davon 2 für Speiseeis und Sorbets, 1 für Frucht-Slush, 2 für das spezielle Crystal-Eis mit Milch oder Früchten, 1 zur Herstellung von Ice Cream mit dem dafür vorgesehenen Rührwerks (optional). 3 Automatikprogramme zur Pasteurisierung oder Erwärmung/ Abkühlung der Mischung und ihrer Umwandlung in Eiscreme.

PERFORMANCE



Hard-O-Tronic®: das exklusive System, um die von Ihnen gewünschte Eiscreme durch die Kontrolle der Eiskonsistenz zu erhalten. Die Konsistenz kann während des Gefrierens geändert werden. **Rührwerk ohne zentrale Welle und mit Abstreifer aus POM** zur vollständigen Eisabgabe. **Selbstregulierende Schaber** für eine kontinuierliche Reinigung und optimale Zylinderleistung. **Nachkühlung:** Aktivierung der Kühlfunktion während der Eis Entnahme zur Aufrechterhaltung der Eiskonsistenz.

KOMFORT



Verwendung der Maschine bei stets **aufrechter Haltung**. **Easy way:** Vorbereitung und Pasteurisierung der Mischung mit der Eismaschine. Optional **Portionierklappe**, im Einsatz mit dem **Programm Crystal** für Torten und zur Befüllung von Behältern und Gläsern. Optional **Brause** mit Spiralschlauch und Schnellkupplung für Maschinenwäsche.

EINSPARUNG



Die **Ready-Technologie** ermöglicht die Ausführung des gesamten Eisherstellungsprozesses mit einer einzigen Maschine.

SICHERHEIT



Unfallverhütung dank abgerundeter und ergonomisch geformter Ecken. **Automatisches Entfrosten** Vorgang für einen raschen Neustart der Herstellung im Falle eines Stromausfalls oder eines unbeabsichtigten Maschinenstopp. Optional **Teorema:** Steuerung und Diagnose über das Internet für einen einfachen Kundensupport.

HYGIENE



Aus einem einzigen Stück bestehender Zylinder für höchste Sauberkeit und garantierte Hygiene. **Warmwasserreinigung**, entfernbarer Produktabgabebürste, **Scotch-Brite-Behandlung** der Edelstahlplatten zur einfachen Reinigung. Der **Zyklus der nachträglichen Reinigung** garantiert hygienische Sicherheit dank der Temperatursteuerung des Zylinders nach der Eisentnahme. **Carpi Care kit** fordern Sie es bei Ihrem Händler für eine hygienisch perfekte Instandhaltung Ihrer Maschine an.

Technische Daten

Ready 14 20	Produktion pro Stunde		Menge pro Zyklus		Stromversorgung*			Nennleistung	Absicherung	Kondensator	Abmessungen am Boden	Nettogewicht
	Min. kg	Max. kg	Min. kg	Max. kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		B x T x H cm	kg
Ready 14 20	14	20	2	4	230	50	1	3	25	Luft	45,5 x 58 x 76,5	142

Die Produktionsmenge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix. Die angegebenen "Max."-Werte beziehen sich auf das klassische, streichfähige Speiseeis nach italienischer Art.

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C.

Ready 14 20 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.

