

# Synthesis 2

Das Modul-System zur Herstellung und statischen Konservierung Ihres Speiseeises vor den Augen Ihrer Kunden



Synthesis 2 ist das Modul-System, das Ihren Anforderungen vollkommen gerecht wird:

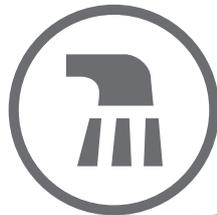
Jedes Modul besteht aus zwei Zylindern, die vollkommen voneinander unabhängig sind, so dass gleichzeitig Eis mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen hergestellt werden kann. An jedem Zylinder können die beste Konsistenz und Konservierungstemperatur für die jeweilige Eissorte eingestellt werden.

Schaffen Sie sich Ihre Eisdiele aus der Kombination der Synthesis 2 Module.

1. **Erzeugen Sie Ihr Speiseeis mit höchster Qualität direkt vor den Augen Ihrer Kunden:** Sie können pasteurisieren oder es direkt einfrieren.
2. **Statische Konservierung:** Ermöglicht es, Ihr Speiseeis direkt in den Zylindern auf unabhängige Weise aufzubewahren, da die Maschine für jede Eissorte eine gleich bleibende und kontrollierbare Temperatur beibehält.
3. **Bedienen Sie den Kunden sofort, mit maximaler Frische:** Sie können Ihr soeben hergestelltes Eis direkt servieren. Sie müssen es nicht erst entnehmen und es sich dank der **statischen Konservierung** keinen Thermoschocks ausgesetzt.



# Synthesis 2





## LEISTUNG UND QUALITÄT

Beste Qualität,  
extrem einfache  
Herstellung



**Gelato**

Die bereits fertige Mischung wird direkt in den Gefrierzylinder gefüllt, in dem sie zu Speiseeis und statisch bei optimaler Temperatur konserviert wird.



**Gelato Hot**

**Gelato Hot:** Die Mischung wird direkt in der Eismaschine zubereitet, wo sie erwärmt, pasteurisiert und in Speiseeis umgewandelt wobei statisch bei optimaler Temperatur konserviert wird.



**Gelato Hot Age**

**Gelato Hot Age:** Die Mischung wird zubereitet, pasteurisiert und gereift, um dann in Speiseeis umgewandelt und statisch bei optimaler Temperatur konserviert zu werden.



**Gelato Hot&Cold**

**Gelato Hot&Cold:** Zum Erhitzen und Kühlen der Mischung, die dann zu Speiseeis wird, das statisch bei optimaler Temperatur konserviert wird.



**Sizilianische Granita**

Das Rührwerk dreht sich mit niedriger Geschwindigkeit, um perfekte Granita mit Kaffee, Zitronen und Früchten zu produzieren, frei von aufhellenden Emulsionen, ganz nach traditioneller Rezeptur.



**Früchte-Cremolata**

Dieses Programm gestattet aus den Zutaten Wasser, Früchte und Zucker eine frische, wohlschmeckende und Durst stillende Eisspezialität herzustellen.



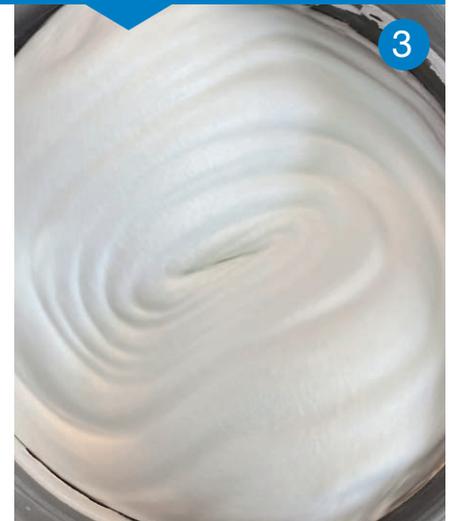
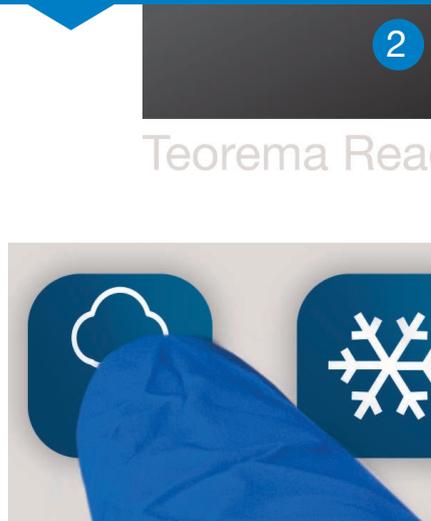
## LEISTUNG UND QUALITÄT

**Nur 3 Schritte reichen,**  
um ein köstliches,  
handwerkliches  
Speiseeis zu erhalten

Füllen Sie die gekühlte Mischung in den Gefrierzylinder.

Drücken Sie auf die Taste Produktion und wählen Sie den gewünschten Zyklus.

Wenn das Eis die richtige Konsistenz hat, ist es servierfertig, muss aber nicht entnommen werden, da es statisch im Zylinder konserviert wird.



**Statische Konservierung.** Nach dem Gefrierzyklus wird das Eis automatisch statisch im Zylinder konserviert und ist stets servierfertig. Es muss nicht entnommen werden und unterliegt daher keinen Thermoschock.

Für jede Sorte kann die ideale Konservierungstemperatur eingestellt werden, die jederzeit geändert werden kann.

### Hard-O-Tronic®

Dieses einzigartige System garantiert ein perfektes Speiseeis. Die LCD Anzeige zeigt permanent den programmierten Konsistenzwert und den Wert des Eises im Zylinder. Durch Betätigen der "Auf" und "Ab" Tasten können Sie auch jederzeit in das System eingreifen, um Ihr ideales Eisergebnis zu erzielen.





## > LEISTUNG UND QUALITÄT



**Voneinander unabhängige Kühlsysteme und Benutzeroberflächen.** Synthesis 2 besteht aus 2 vollkommen voneinander unabhängigen Gefrierzylindern. Für jeden Zylinder lassen sich die Konsistenzen und verschiedenen, idealen Konservierungstemperaturen einstellen.



### **Rührwerk**

Das Rührwerk verfügt über selbstanpassende, austauschbare Schaberflügel - für eine konstante Sauberkeit und Leistung des Zylinders. Das Design des Zylinders erleichtert das Servieren des Speiseeises.



**Modularität,** modulare Technologie, die sich dem Design des Lokals und den Platz- und Produktivitätsbedürfnissen des Kunden anpasst.



### **Fortschrittlich ausgelegtes Nachfüllung**

Enthält der Zylinder nur noch wenig Eis, kann er durch Einfüllen flüssiger Mischung und Starten des Gefrierzyklus in ein paar Minuten wieder auf den maximalen Füllstand gebracht werden.



## > KOMFORT



### Ergonomischer, durchsichtiger und leichter Deckel aus Thermoplast

Auf diese Weise können Ihre Kunden das Eis während der Gefrierphase sowie in der Phase der statischen Konservierung im Zylinder sehen.

Deckelarretierung in Öffnungsposition auf 90 °C oder einem Zwischenwinkel, damit der Bediener den Eisbecher auf das Endteil des Deckels stellen kann, der so zur praktischen Servierfläche wird. In geschlossener Position schützt der Deckel die gekühlte Spachtelaufnahme.



### Gekühlte Ablage für den Servierspachtel

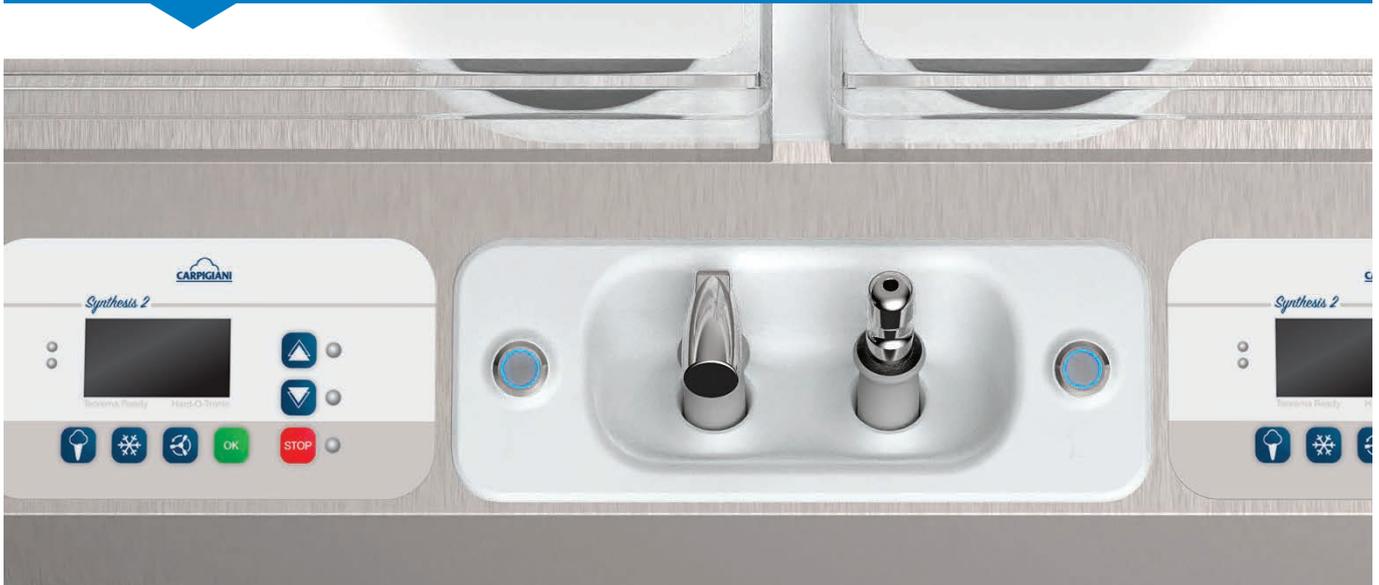
Sie befindet sich an der Maschinenfront und sorgt für maximale Hygiene des Spachtels oder Portionierers zum Servieren, wenn sie nicht benutzt werden.



## > KOMFORT

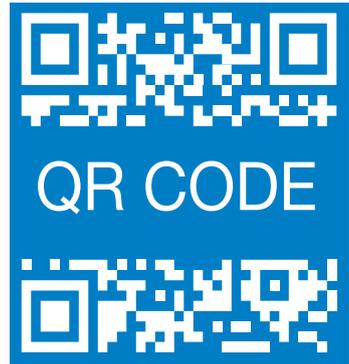
**LCD-Anzeige**, hierauf sieht der Bediener jederzeit den Status jedes Zylinders. Insbesondere beim Gefrieren des Speiseeises erscheinen am Display:

1. Name des gewählten Programms; 2. genaue und progressive Konsistenz; 3. Endkonsistenz, die während des Gefrierens geändert werden kann; 4. Konservierungstemperatur, die ebenfalls geändert werden kann; 5. während der Verarbeitung änderbare Rührgeschwindigkeit.

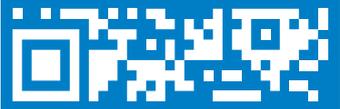


### Räder

Leichte, schnelle Aufstellung, auch dank der Räder zum einfachen Verschieben der Maschine.



QR CODE



Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.

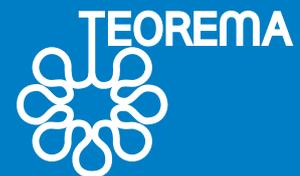
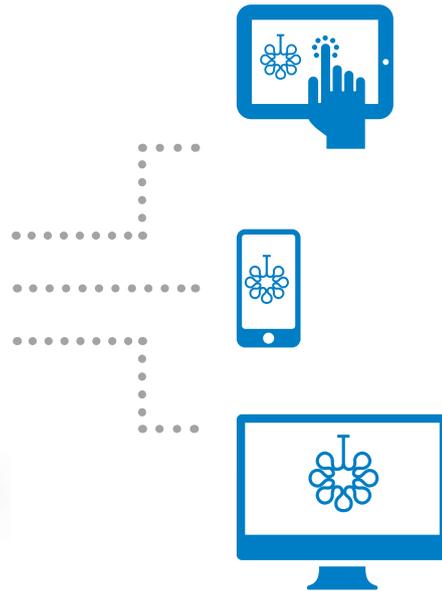


## EINSPARUNG

Synthesis spart Energie, **was den hocheffizienten Elektromotoren und den Kondensatoren zu verdanken ist.**



## SICHERHEIT



**Teorema.** TEOREMA garantiert eine kontinuierliche Produktion dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones.



### Ergonomisches Design

Noch bessere Unfallverhütung, da die gesamte Maschine abgerundete, anliegende Ecken hat.



## > HYGIENE

### Warmreinigung

Schnellere Reinigung mithilfe der Funktion **Warmreinigung**, die es ermöglicht, den Zylinder zu erwärmen und eventuelle Produktrückstände zu lösen.



### Trocknen

Zur Beseitigung noch vorhandener Feuchtigkeit nach dem Reinigen.



Das **verzögerte Waschprogramm**, nach Herausnahme des Eises, garantiert die Hygienische Sicherheit, indem die Temperatur des Zylinders kontrolliert wird. Somit ist eine schnelle Reinigung der Maschine, bei Arbeitspausen, nicht notwendig.



Jedes Modul mit 2 Zylindern verfügt über ein **Reinigungs kit**, bestehend aus Brause, Flüssigkeitssauger mit Pumpe und integriertem Filter, um die interne Reinigung des Gefrierzylinders zu erleichtern.

### Carpi Care kit



Fragen Sie Ihren Händler nach diesen kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

### Carpi Clean kit



# Synthesis 2



## Technische Merkmale



	Fassungsvermögen Zylinder <i>min. - max. kg</i>	Stromversorgung			Nennspan- nung <i>kW</i>	Absiche- rung <i>A</i>	Kondensator*	Abmessungen <i>B x T x H cm</i>	Netto- Gewicht <i>kg</i>
		<i>Volt</i>	<i>Hz</i>	<i>Ph</i>					
<b>Synthesis 2</b> 2 Gefriermodule	1,5 - 2,5	230	50	1	2,4	12	Luft	75 x 65 x 100	180

\*Gegen Aufpreis auch als Wasserkondensator-Ausführung erhältlich.

Synthesis 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.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence