


ReadyChef




CARPIGIANI



READYCHEF IN GELATERIA

16

PROGRAMMI DI GELATERIA

8

diverse opzioni di produzione
del gelato artigianale

2

diversi programmi di produzione
per granite siciliane e cremolate

6

cicli per produrre salse e topping





> GELATERIA



Gelato

Questo programma prevede la somministrazione di più freddo, per aumentare la corposità dei gelati di crema.



Sorbetto

Questo programma prevede la somministrazione di meno freddo, per ottenere gelati e sorbetti di frutta.



Gelato Hot

La miscela viene direttamente preparata nel mantecatore, dove viene riscaldata, pastorizzata e trasformata in gelato.

Gelato Hot Age

La miscela viene preparata, pastorizzata e maturata, per essere poi trasformata in gelato.

Gelato Hot&Cold

Per riscaldare e raffreddare la miscela e trasformarla poi in gelato.



Gelato Crystal - Frutta Crystal

Due programmi per produrre lo speciale gelato CRYSTAL* al latte o alla frutta. *gelato semi denso ideale per creare rapidamente dessert di ogni forma grazie alla consistenza facilmente modellabile. Con l'abbattimento di temperatura il prodotto Crystal si trasforma in un innovativo gelato.



Ice Cream

Questo programma e lo speciale agitatore** permettono la produzione di Ice Cream. **Optional. Acquistabile anche come ricambi.



Granita Siciliana

L'agitatore gira a bassa velocità, per produrre perfette granite di caffè, limone e frutta, prive di emulsioni sbiancanti, secondo la ricetta tradizionale.



Cremolata di Frutta

Cristallizza in modo omogeneo la deliziosa crema di frutta, fresca e dissetante.



Salse e Topping

Con questi programmi si ottengono salse caratterizzanti per la base bianca e topping per guarnire il gelato finito. Salsa Cioccolato - Salsa Creme - Salsa Frutta - Topping Cioccolato - Topping Creme - Topping Frutta



> READYCHEF IN PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA

18

PROGRAMMI DI PASTICCERIA

4

programmi per produrre
quattro diversi tipi di creme

8

programmi per la lavorazione
del cioccolato

6

programmi speciali,
utili per dolci e gelati





PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA



Crema Pasticcera

Per produrre crema pasticcera classica, pastorizzata; ottima per bignè, cannoli e torte, e per creare dolci al cucchiaio, come la crema chantilly.

Crema di Frutta

Un'alternativa alla crema pasticcera, con tutta la freschezza della frutta.

Panna Cotta

Il più tradizionale dei dessert; al naturale o accompagnato con salse.

Crema Bavarese

Per produrre una crema base neutra da personalizzare con i gusti crema e frutta e da unire alla panna montata per torte e monoporzioni.



Tempera Cioccolato Fondente, Bianco, al Latte

Tre cicli di tempera del cioccolato, molto precisi ed accurati, per produrre cioccolatini e ogni tipo di pralineria.

Tempera Cioccolato Speed

Per velocizzare la tempera, ottimizzando i tempi di produzione.

Tempera Burro di cacao

Ciclo innovativo, dedicato alla cristallizzazione del burro di cacao, ideale per temperare cioccolato, ganache e cremi.

Crema Ganache

Per riempire le praline e farcire i dolci.

Crema Spalmabile

Per produrre squisite creme al cioccolato e nocciola.

Scioglimento cioccolato

Ciclo dedicato allo scioglimento a temperatura controllata di cioccolato, copertura e ripieni a base anidra.



Base per Semifreddi

Ideale per produrre la base neutra per semifreddi, da aromatizzare con frutta pochè, liquore, cioccolato, nocciola, zabaione, pasta all'arancio, al caffè, ecc...

Frutta Pochè

La frutta diventa incongelaibile, ottima per farcire torte gelato e semifreddi.

Yogurt

Partendo da latte e fermenti lattici, si produce questo alimento sano e naturale.

Cottura

Ciclo dedicato alla cottura e raffreddamento, personalizzabile secondo esigenze dell'operatore.

Zucchero invertito

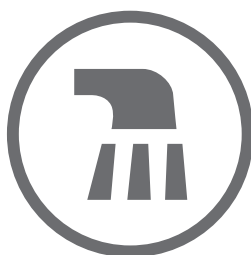
Ciclo per produrre in modo autonomo il prezioso ingrediente utilizzato in pasticceria e cioccolateria.

Pastorizzazione uova

Ciclo per la corretta pastorizzazione delle uova, tuorli ed albumi, pronti poi, per ogni utilizzo in cucina, gastronomia e pasticceria.




ReadyChef





> PERFORMANCE

34 processi completi di gelateria e pasticceria, per realizzare un grande assortimento di specialità eccellenti.

Hard-O-Tronic®

Il sistema esclusivo per un ottimo gelato. Sul display LCD compaiono costantemente i valori della consistenza programmata e quella del gelato in mantecazione. Con le frecce è sempre possibile modificarla, per ottenere il proprio gelato ideale.



Agitatore in POM impenetrabile al freddo e al caldo, per la **completa espulsione del gelato e delle creme**; ha pattini raschianti auto-regolanti per la totale pulizia e resa del cilindro.



Per mantenere integra la consistenza del gelato che esce per ultimo, con il **post-raffreddamento si riattiva il freddo** anche durante l'estrazione.



Per ogni prodotto, il **dettagliato ricettario**, scaricabile tramite il QR Code posizionato sul frontale della macchina, aiuta nella scelta e nel dosaggio degli ingredienti.



Per assicurare il **successo di ogni programma**, il **display accompagna l'operatore indicando** le fasi di lavorazione, le temperature e i suggerimenti per l'introduzione progressiva degli ingredienti.





> COMODITÀ

Tutti i contenuti aggiornati come catalogo, manuale istruzioni e Carpi Care kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.



Optional **agitatore 3E**. Ideale per produrre Ice Cream. Acquistabile anche come ricambio.



Optional **Portello Porzionatore Crystal**. Ideale con l'utilizzo del programma Crystal per il riempimento di contenitori e vasetti direttamente dalla macchina.



Grazie al **distanziale**, che può essere montato in qualsiasi momento, è possibile ridurre l'apertura dello sportellino di uscita facilitando così l'estrazione del prodotto Crystal e il lavaggio macchina.



Mensola versatile che può essere montata in tre diverse posizioni a seconda del tipo di utilizzo: Posizione 1 per le vaschette tradizionali, Posizione 2 per le carapine tonde e Posizione 3 salva spazio quando non si utilizza. Facilmente amovibile durante le operazioni di pulizia.

Optional: Doccetta con attacco rapido per connetterla e disconnetterla con facilità. La doccetta è dotata, inoltre, di supporto per mantenerla in posizione.



Grazie all'inverter è possibile **variare il gelato** in vaschetta senza fermare la macchina o chiudere il portello: la velocità dell'agitatore può essere ridotta fino ad interrompere completamente l'uscita del gelato e consentire la comoda distribuzione dei topping; aumentando poi la velocità, l'uscita del gelato riprende.

Inoltre il **tappetino coprimensola** è progettato per tenere in posizione le vaschette durante l'estrazione dei prodotti.



easy way: prepara e pastorizza la miscela con il tuo mantecatore.

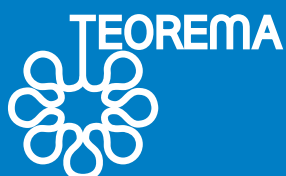


> RISPARMIO

La tecnologia ReadyChef consente di svolgere tutto il processo produttivo del gelato, della pasticceria e della cioccolateria con una sola macchina.



> SICUREZZA



Con **TEOREMA** la continuità produttiva è garantita, grazie all'assistenza facilitata tramite controlli e diagnosi via internet, consultabili da pc, tablet e smartphone.

Incrementata la prevenzione **anti-infortunistica**, con angoli ancora più arrotondati e raccordati, in tutta la parte della macchina più vicina all'operatore.



Durante le lavorazioni a caldo, quando si superano i 50°C, il **display assume la colorazione ROSSA**, per avvertire l'operatore che all'interno della macchina ci sono prodotti in riscaldamento e cottura. Questo segnale visivo previene manovre errate con prodotti caldi.

Defrost. Durante la produzione del gelato, **in caso di mancanza di tensione o stop accidentale**, al riavvio una procedura automatica di "defrost" consente una rapida ripartenza della produzione.



CREMA PASTICCERA
ATTENZIONE BOLLENTE!
Riscaldamento
SET 085°C Tempo 052°C

Teorema Ready

Hard-O-Tronic



17:11:34 26-09-19
AUTO-DEFROST 04:46
Attendere...

Teorema Ready

Hard-O-Tronic

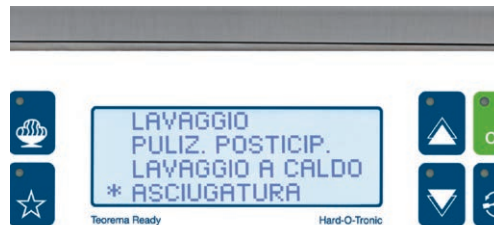


> IGIENE

Il lavaggio del cilindro può essere velocizzato con il riscaldamento della superficie, **che stacca e scioglie rapidamente i residui grassi di produzione.**



Il programma di **pulizia posticipata garantisce la sicurezza igienica** grazie al controllo della temperatura del cilindro una volta estratto il gelato. Non è, quindi, necessario il lavaggio immediato della macchina in caso di pause di lavoro prolungate.



Completato il lavaggio, dal cilindro può essere eliminato ogni residuo di umidità, con il programma di asciugatura, indispensabile prima della tempera del cioccolato.

Anche la pulizia delle lamiere è rapida, perché con **il trattamento Scotch-Brite**, l'acciaio inox è anti-macchia e non trattiene i residui di grasso.

Carpi Care kit



richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

Carpi Clean kit



Il cilindro e la lamiera frontale sono un unico pezzo, per favorire la massima pulizia e garanzia igienica. Con il cilindro monolitico è stato così eliminato anche ogni interstizio con la lamiera, dove potevano insinuarsi condense e ghiaccio che accorciavano la vita della macchina.




Lo scivolo di uscita dei prodotti è smontabile, per facilitare la completa rimozione di ogni residuo di gelato, creme o cioccolato, per una pulizia integrale.






caratteristiche di produzione

	Miscela introdotta		Gelato prodotto		Crystal		Granita		Topping		Crema		Tempera Cioccolato		Yogurt	
	Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo		Quantità per ciclo	
	min - max kg		min - max litri		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg	
	2,0	4,0	3,0	5,5	2,0	4,0	2,0	4,0	2,0	4,5	1,5	4,5	2,0	4,5	1,5	4,5
ReadyChef																

caratteristiche tecniche

	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore	Dimensioni cm alla base			Peso
	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largh.	Prof.	Altezza	kg
	230	50	1	3	25	Aria	45,5	58	76,5	142
ReadyChef										

La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana. Le prestazioni si riferiscono a 25°C di temperatura ambiente.

ReadyChef è prodotta da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence