Ready
14 20

...mucho más que una máquina

CARPIGIANI

easy way!

EL PROCESO COMPLETO DE PRODUCCIÓN DEL GELATO EN UNA SOLA MÁQUINA: PASTEURIZACIÓN, MADURACIÓN Y MANTECACIÓN

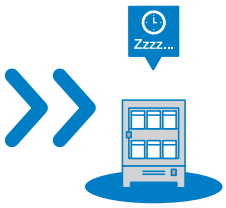
NOCHE 2am | MAÑANA 10am – 11am | TARDE 1pm – 2pm | TARDE NOCHE 2:30pm | NOCHE 11pm

MANTECAR 1.

PASTORIZZARE 2.

SERVIR EL GELATO 3.

MADURAR



MADURAR 4.

Ready 14 20

La síntesis de la tecnología Carpigiani para trabajar las mezclas en frío y en caliente y producir un óptimo gelato fresco.

Are you Ready?

Produce tu Gelato fresco preparado con:

SEIS programas automáticos, 2 para producir deliciosos gelati con leche y sorbetes de frutas frescas; 1 para producir perfectas cremolatas de fruta; 2 para producir el gelato especial CRYSTAL de leche o fruta; 1 para producir con el agitador especial Ice Cream.

TRES programas automáticos: 1 para pasteurizar la mezcla y transformarla en gelato; 1 para pasteurizar, madurar y luego transformar en gelato; 1 para calentar y enfriar la mezcla y luego transformarla en gelato.

PERFORMANCE Y CALIDAD

Hard-O-Tronic®

Este es el sistema exclusivo para un gelato excelente. La pantalla LCD muestra constantemente los valores de la consistencia programada y la del gelato en el mantecador. Pulsando las flechas siempre puedes cambiarla para obtener tu gelato ideal.

Agitador de POM

El agitador no cuenta con un eje central y las palas son de POM, impenetrables al frío, para la expulsión completa de gelato; rígido y ligero, tiene almohadillas de raspado autorreguladas, para la constante limpieza y mejores prestaciones del cilindro.

Pos-Enfriamiento

Para mantener íntegra la consistencia del gelato que sale por último, con el pos-enfriamiento se reactiva el frío incluso durante la extracción.

Leyenda: ✓ Opcional SOLO a la compra ✓ Opcional disponible también después de la compra

COMODIDAD

Agitador 3E
Ideal para producir Ice Cream. También disponible como recambio.

Puerta racionadora/porcionadora Crystal. Ideal con el programa Crystal para llenar recipientes diversos directamente desde la machina.

Gracias al **distanciador**, que se puede montar en cualquier momento, es posible reducir la apertura de la puerta de salida facilitando de este modo la extracción del producto Crystal y el lavado de la máquina.

Repisa versátil que se puede montar en tres posiciones diferentes según el tipo de uso: Posición 1 para las cubetas tradicionales, Posición 2 para las carapinas redondas y Posición 3 para ahorrar espacio cuando no se usa. Fácil de desmontar durante las operaciones de limpieza.

La **alfombrilla de la repisa**, diseñada para mantener las cubetas en posición durante la extracción del gelato.

Ducha con conexión rápida para quitarla y ponerla con facilidad. La ducha cuenta, además, con un soporte para mantenerla en su lugar.

Todos los contenidos como el manual de instrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.

QR CODE

easy way: prepara y pasteuriza la mezcla con tu mantecador.

Leyenda: ✓ Opcional SOLO a la compra ✓ Opcional disponible también después de la compra

AHORRO

La tecnología Ready permite realizar todo el proceso de producción del gelato con una sola máquina.

SEGURIDAD

Aumenta la **prevención de accidentes**, con bordes más redondeados y empalmes en toda la parte de la máquina más cercana al operador.

Durante la producción del gelato, si **faltara la tensión o se detuviera en modo accidental**, se pone en marcha un procedimiento automático de "defrost" que permite que se vuelva a iniciar rápidamente la producción.

TEOREMA

Con **TEOREMA** la continuidad productiva está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que pueden consultarse desde ordenadores, tabletas y smartphones. ✓

HIGIENE

El programa de **limpieza en diferido** garantiza la higiene controlando la temperatura del cilindro una vez que se extrae el gelato, por lo que el lavado inmediato de la máquina no es necesario en caso de paros prolongados.

Carpi Care kit

solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.

Carpi Clean kit

El cilindro y la plancha frontal son una única pieza para favorecer la máxima limpieza e higiene.

Con el **lavado en caliente** del cilindro y el conducto de extracción del gelato desmontable, la limpieza es más fácil.

La limpieza de las planchas también es rápida, porque con **el tratamiento Scotch-Brite** el acero inoxidable no se mancha ni retiene residuos de grasa.

Leyenda: ✓ Opcional SOLO a la compra ✓ Opcional disponible también después de la compra

Ready 14 20

características de producción

	Producción horaria		Gelato Cantidad por ciclo		Crystal Cantidad por ciclo		Cremolata Cantidad por ciclo		Ice Cream Cantidad por ciclo	
	Mín. kg	*Máx. kg*	*Mín. kg*	*Máx. kg*	*Mín. kg*	*Máx. kg*	*Mín. kg*	*Máx. kg*	*Mín. kg*	*Máx. kg*
Ready 14 20	14	20	2	4	2	4	2	4	2	4

La cantidad por ciclo y la producción horaria varían según la mezcla que se utilice; los valores “Máx.” se refieren al clásico gelato espatulable a la italiana.
Los rendimientos se refieren a 25 °C de temperaturas ambiente.

características técnicas

	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Fusible	Tipo de condensación**	Dimensiones *en la base*	Peso neto
	V	*Hz*	*Ph*	*kW*	*A*		*A x P x A cm*	*kg*
Ready 14 20	230	50	1	3	25	Aire	45,5 x 58 x 76,5	150

* Otras tensiones y ciclos disponibles con sobreprecio ** Disponible también por agua con sobreprecio

Ready 14 20 es fabricada por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.

printed 04/2025

CARPIGIANI

carpigiani.com

CARPIGIANI services

GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI

FOODSERVICE Professionals CARPIGIANI

GELATO PASTRY UNIVERSITY CARPIGIANI

GELATO WORLD TOUR

GELATO MUSEUM

my GELATO App

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

an Ali Group Company

ALI GROUP

the spirit of excellence