Ready

6/9 - 8/12

...mucho más que una máquina

CARPIGIANI

Ready

6/9 - 8/12

Are you Ready?

Produce tu gelato fresco preparado con:

CINCO programas automáticos, 2 para producir deliciosos gelati con leche y sorbetes de frutas frescas; 1 para producir cremolada de fruta; 2 para producir el gelato especial CRYSTAL de leche o fruta.

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

Post-enfriamiento
Para mantener íntegra la consistencia del gelato que sale al final, con el post-enfriamiento se reactiva el frío durante la extracción.

Agitador de POM
El agitador no tiene eje central y cuenta con palas desmontables de POM, impenetrables al frío, para una expulsión completa del gelato.

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.

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

COMODIDAD

La tapa abierta de la tolva **deja libres los mandos** para permitir la puesta en marcha de los ciclos de elaboración incluso durante la introducción de los ingredientes.

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

Repisa versátil, posibilidad de colocar la repisa a dos alturas y en tres posiciones diferentes.

Cajón de goteo en posición delantera para una limpieza más fácil incluso en espacios limitados.

Todos los contenidos como el manual de istrucciones, 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

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. ✓

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.

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

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.

Agitador con palas desmontables para una limpieza completa.

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

Tratamiento Scotch-Brite de las planchas para una limpieza rápida.

La bandeja de salida puede desmontarse para facilitar la eliminación total de los residuos de gelato.

Carpi Care kit

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

Carpi Clean kit

Puerta con tolva en plástico removible para facilitar la limpieza. El nuevo diseño de la boca de entrada facilita la inserción de los ingredientes así como la nueva forma de la boca de salida acelera l'extracción del gelato.

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

Ready

6/9 - 8/12

características de producción

	Producción horaria		Gelato Cantidad por ciclo		Crystal Cantidad por ciclo		Cremolata Cantidad por ciclo	
	Mín. kg	*Máx. kg*	*Mín. kg*	*Máx. kg*	*Mín. kg*	*Máx. kg*	*Mín. kg*	*Máx. kg*
Ready 6/9	6	9	1	1,5	1	1,5	1	1,5
Ready 8/12	8	12	1,5	2,5	1,5	2,5	1,5	2,5

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 temperatura 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 6/9	230	50	1	2,0	10	Aire	36 x 55 x 74	110
Ready 8/12	230	50	1	2,2	12	Aire	36 x 55 x 74	110

Carpigiani fabrica las Ready con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de introducir todos los cambios que considere necesarios sin previo aviso.

printed 09/2025

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