


Ready Chef




CARPIGANI



READYCHEF EN HELADERÍA

16

PROGRAMAS DE HELADERÍA

8

diversas opciones de producción del gelato artesanal

2

diversos programas de producción para granizados sicilianos y cremolatas

6

ciclos para la producción de salsas y toppings





HELADERÍA



Gelato

Este programa prevé el aporte de más frío para aumentar la consistencia de los gelati de crema.



Sorbete

Este programa prevé el aporte de menos frío para obtener gelati y sorbetes de fruta.



Gelato Hot

La mezcla se prepara directamente en el mantecador, donde luego se calienta, pasteuriza y se transforma en gelato.

Gelato Hot Age

La mezcla es preparada, pasteurizada y madurada para luego ser transformada en gelato.

Gelato Hot&Cold

Para calentar y enfriar la mezcla y después trasformarla en gelato.



Gelato Crystal - Fruta Crystal

Dos programas para producir el especial helado CRYSTAL* de leche o fruta. *helado semidenso ideal para crear rápidamente postres de cualquier forma gracias a la consistencia fácilmente moldeable. Con el abatimiento de temperatura el producto Crystal se transforma en un innovador gelato.



Ice Cream

Este programa y el agitador especial** permiten la producción de Ice Cream. **Opcional. Disponible también como recambio.



Granizado Siciliano

El agitador gira a baja velocidad para producir perfectos granizados de café, limón y fruta, sin emulsiones blanqueadoras, siguiendo la receta tradicional.



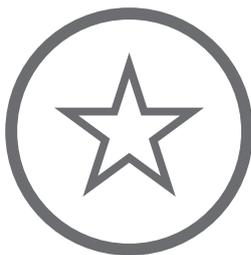
Cremolata de Fruta

Cristaliza de manera homogénea la deliciosa crema de fruta, fresca y refrescante.



Salsas y Toppings

Con estos programas se obtienen salsas específicas para la base blanca y toppings para decorar el gelato producido. Salsa Chocolate - Salsa Crema - Salsa Fruta - Topping Chocolate - Topping Cremas - Topping Fruta.



READYCHEF EN PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA

18

PROGRAMAS DE PASTELERÍA

4

programas para producir
cuatro tipos diferentes de cremas

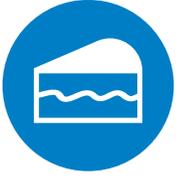
8

programas para la elaboración del
chocolate

6

programas especiales, útiles para
dulces y gelati





PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA



Crema Pastelera

Para producir crema pastelera clásica pasteurizada; óptima para bignè, pasteles, tartas y para crear dulces y postres, como la crema chantilly.

Crema de Fruta

Una alternativa a la crema pastelera, con toda la frescura de la fruta.

Panna Cotta

El postre más tradicional; al natural o acompañado con salsas.

Crema Bavaresa

Para producir una crema base neutra que podrá personalizarse con gustos de crema y fruta o para acompañar la nata montada en tartas y porciones individuales.



Temple Chocolate Negro, Blanco, con Leche

Tres ciclos de cristalización del chocolate, muy precisos y meticulosos, para producir chocolatines y cualquier tipo de pralinería.

Temple Chocolate Speed

Para agilizar la cristalización optimizando los tiempos de producción.

Temple Mantequilla de cacao

Ciclo innovador dedicado a la cristalización de la manteca de cacao, ideal para cristalizar chocolate, ganache y cremino.

Crema Ganache

Para rellenar bombones de chocolate y dulces.

Crema para Untar

Para producir exquisitas cremas de chocolate y avellana.

Fundido del Chocolate

Ciclo para fundir a temperatura controlada chocolate, coberturas y rellenos con base anhidra.



Base para Postre de Gelato

Ideal para producir la base neutra para postres helados que se aromatizarán con fruta poché, licor, chocolate, avellanas, zabaione, pasta a la naranja o al café, etc.

Fruta Poché

Se vuelve imposible congelar la fruta, siendo óptima para rellenar tartas heladas y postres helados.

Yogur

A partir de la leche y los fermentos lácteos se produce este alimento sano y natural.

Cocción

Ciclo de cocción y enfriamiento, personalizable según las exigencias del operador.

Azúcar Invertido

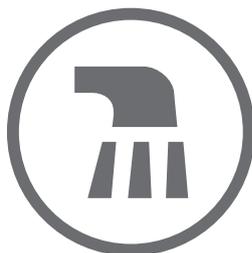
Ciclo para producir de forma autónoma este precioso ingrediente usado en pastelería y chocolatería.

Pasteurización de Huevos

Ciclo para la pasteurización correcta de huevos, yemas y claras, que luego estarán listos para cualquier uso en gastronomía y pastelería.




ReadyChef





PERFORMANCE Y CALIDAD

34 procesos completos de heladería y pastelería, para realizar una gran variedad de excelentes especialidades.

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 impenetrable al frío y al calor, para la **expulsión completa del gelato y de las cremas**; sus rascadores auto-regulables permiten la limpieza total y un mejor rendimiento del cilindro.



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



Para cada producto, el **recetario detallado**, descargable a través del Código QR situado en la parte frontal de la máquina, ayuda en la elección y dosificación de los ingredientes.



Para asegurar el éxito de cada programa, la **pantalla acompaña al operador indicando** las fases de elaboración, la temperatura y las sugerencias para la introducción progresiva de los ingredientes.





COMODIDAD

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.



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 máquina.

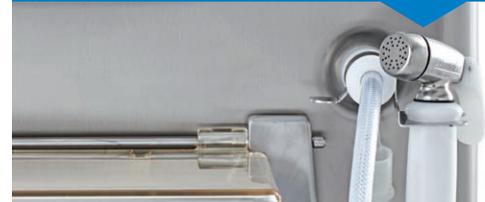


Gracias al **distanciador**, es posible reducir la apertura de la puerta de salida facilitando de este modo la extracción del producto Crystal y el lavado de la máquina.



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 carpinas redondas y Posición 3 para ahorrar espacio cuando no se usa. Fácil de desmontar durante las operaciones de limpieza.

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



Gracias al **invertir** es posible **vetear el gelato** en la cubeta sin detener la máquina o cerrar la puerta: la velocidad del agitador se puede reducir hasta la completa interrupción de la salida de gelato, para permitir una cómoda distribución de los toppings; luego, aumentando la velocidad, el gelato vuelve a salir.

Además, la **alfombrilla de la repisa** está diseñada para mantener las cubetas en posición durante la extracción de los productos.



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

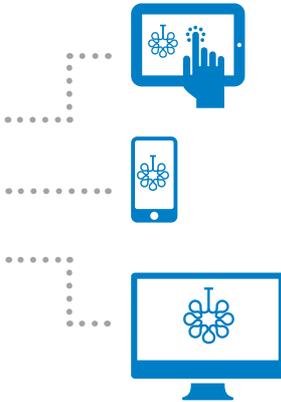


> AHORRO

La tecnología ReadyChef permite realizar todo el proceso de producción del gelato, de la pastelería y de la chocolatería 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 en las partes de la máquina más cercanas al operador.



Durante las elaboraciones en caliente, cuando se superan los 50 °C, la **pantalla se vuelve ROJA** para advertir al operador de que la máquina contiene productos en calentamiento y cocción. Esta señal visual previene maniobras incorrectas con productos calientes.

Defrost. 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.



CREMA PASTELERA
ADVERTEN. CALIENTE!
Calentamiento
SET 085°C Tiempo 052°C

Teorema Ready

Hard-O-Tronic



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

Teorema Ready

Hard-O-Tronic



HIGIENE

El lavado del cilindro puede agilizarse con el calentamiento de la superficie, **que separa y disuelve rápidamente los residuos de grasas de producción.**



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.



Una vez completado el lavado, puede eliminarse del cilindro cualquier residuo de humedad con el programa de secado, indispensable antes de realizar la cristalización del chocolate.

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.

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 pieza única, para favorecer la máxima limpieza e higiene. De este modo, con el cilindro monolítico se ha eliminado cualquier tipo de intersticio con la plancha donde podría acumularse condensación o hielo, que acortarían la vida de la máquina.



La bandeja de salida del producto puede desmontarse, para facilitar la extracción total de cualquier residuo de gelato, cremas o chocolate, para una limpieza integral.





características de producción

	Mezcla introducida		Gelato producido		Crystal		Cremolata		Granizado		Ice Cream		Topping		Crema		Cristalización Chocolate		Yogur			
	Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo		Cantidad por ciclo			
	mín - máx kg		mín - máx litros		mín - máx kg		mín - máx kg		mín - máx kg		mín - máx kg		mín - máx kg		mín - máx kg		mín - máx kg		mín - máx kg			
ReadyChef	2	4	3	5,5	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4,5	1,5	4,5	2	4,5	1,5	4,5

características técnicas

	Alimentación eléctrica*			Potencia nominal	Fusible	Tipo de condensación**	Dimensiones cm en la base			Peso
	V	Hz	Ph	kW	A		Ancho	Prof.	Altura	kg
ReadyChef	230	50	1	3	25	Aire	45,5	58	76,5	150

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.

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

ReadyChef 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.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence