ReadyChef

CARPIGIANI

READYCHEF IM EISCAFE

16 PROGRAMME FÜR GELATO

8 verschiedene Optionen der handwerklichen Eisproduktion

2 verschiedene Programme für die Herstellung von Sizilianischer Granita und Cremolata

6 Programme zur Herstellung von Soßen und Toppings

EISDIELE

Gelato
Dieses Programm nutzt eine höhere Kältezufuhr, um die Konsistenz und Festigkeit von Milchspeiseeis zu steigern.

Sorbet
Dieses Programm nutzt eine geringere Kältezufuhr, um Fruchteis oder -sorbets herzustellen.

Gelato Hot
Der Mix wird direkt in der Eismaschine hergestellt, wo er erwärmt, pasteurisiert und in Speiseeis verarbeitet wird.

Gelato Hot Age
Der Mix wird hergestellt, pasteurisiert und gereift. Dann wird er zu Gelato verarbeitet.

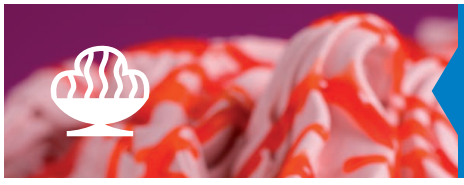
Gelato Hot&Cold
Um die Mischung zu erhitzen und zu kühlen und um sie dann in Eis umzuwandeln.

Gelato Crystal - Frucht Crystal
Mit diesen beiden Programmen kann das spezielle Gelato Crystal* in Form von Milch- oder Fruchteis hergestellt werden. *halbgefrorenes Gelato, ideal zur schnellen Realisierung von Desserts aller Art, dank seiner leicht modellierbaren Konsistenz. Mit der Absenkung der Temperatur durch einen Schokfroster verwandelt sich das Produkt Crystal in ein innovatives Gelato.

Ice Cream
Dieses Programm und das spezielle Rührwerk** ermöglichen die Herstellung von Ice Cream. **Optional Auch als Ersatzteil erhältlich.

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.

Frucht-Cremolata
Kristallisiert auf homogene Weise eine köstliche Früchtecreme. Frisch und Durst stillend.



Soßen und Toppings
Mit dieser Programmen erhält man charakteristische Soßen für die weiße Grundmasse und Toppings zur Verzierung des fertigen Eises. Schokoladensoße - Cremesoße - Fruchtsoße - Schokoladen-Topping - Creme-Topping - Frucht-Topping

READYCHEF IN DER KONDITOREI

16 **PROGRAMME FÜR DIE KONDITOREI**

4 **Programme zur Herstellung von vier verschiedenen Cremearten**

8 **Programme zur Verarbeitung von Schokolade**

6 **Spezialprogramme zur Herstellung von Feingebäck und Halbgefrorenem**

KONDITOREI UND CHOCOLATERIE

Konditorcreme
Zur Herstellung von klassischer, pasteurisierter Konditorcreme. Hervorragend geeignet zum Füllen von Bignets, Krapfen, Torten und Feingebäck, aber auch zur Herstellung von Creme Chantilly.

Früchte-Creme
Eine Alternative zur Konditorcreme, mit der ganzen Frische der Früchte.

Panna Cotta
Das traditionelle Dessert. Natur oder in Verbindung mit Soßen.

Bayerische Creme
Zur Herstellung einer neutralen Creme Basis, die individuell mit Sahne und Früchten abgewandelt oder zur Verfeinerung von Schlagsahne für Kuchen und Feingebäck verwendet werden kann.

Temperieren von Bitterschokolade, weißer Schokolade und Milchschokolade Drei verschiedene Programme erzielen eine sehr präzise Erhitzung der unterschiedlichen Schokoladensorten, um hervorragende Pralinen und vielfältige Schokoladenvariationen herzustellen.

Schokolade Temperieren (Speed)
Beschleunigtes Temperieren durch Optimierung der Produktionszeiten.

Kakaobutterguss
Innovativer Zyklus für die Kristallisierung der Kakaobutter, ideal zum Herstellen von Schokoladengüssen, Ganache und Schichtnougat.

Ganache-Creme
Zum Füllen von Pralinen und Feingebäck.

Streichfähige Creme
Zur Herstellung von exquisiter Schokoladen- und Nusscreme.

Schokoladen schmelzen
Spezifischer Zyklus zum Schmelzen bei kontrollierter Temperatur von Schokolade, Kuvertüren und wasserfreien Füllungen.

Basis für Halbgefrorenes Ideal zur Herstellung einer neutralen Basis für Halbgefrorenes, die anschließend mit pochierten Früchten, Likören, Schokolade, Nüssen, Zabaione, Orangenpaste, Kaffee usw. aromatisiert wird.

Pochierte Früchte
Der Gefrierpunkt der kandierten Früchtesaucen sinkt, so dass sie sich perfekt für das Füllen von Eistorten und Halbgefrorenem eignen.

Joghurt
Ausgehend von Milch und Milchsäurebakterien wird dieses gesunde und natürliche Lebensmittel produziert.

Kochen
Für das Kochen und Kühlen bestimmter Zyklus, der den Bedieneransprüchen angepasst werden kann.

Invert-zucker
Zyklus zur eigenständigen Herstellung dieser wertvollen, in der Konditorei und Chocolaterie verwendeten Zutat.

Eier Pasteurisierung
Zyklus für eine korrekte Pasteurisierung der Eier, Eigelbe und Eiweiße, die dann in der Küche, Gastronomie und Konditorei verwendet werden können.

ReadyChef

PERFORMANCE

32 komplette Arbeitsgänge für Gelato und Konditorei, zur Realisierung einer großen Spezialitätenvielfalt in exzellenter Qualität.

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.

Rührwerk aus POM, unempfindlich gegen Kälte und Wärme, **für die vollständige Ausgabe von Eis und Cremes.** Selbstregulierende, herausnehmbare Abstreifer für eine komplette Reinigung und Leerung des Zylinders.

Um auch die Konsistenz des Eises, das zuletzt entnommen wird, zu gewährleisten, aktiviert **die Nachkühlung die Kältezufuhr** auch während der gesamten Eisentnahme.

Für jedes Produkt gibt es ein detailliertes Rezeptbuch, das hilft bei der Auswahl und der Dosierung von Zutaten.

Um ein optimales Ergebnis bei jedem Programm zu gewährleisten, begleitet das Display den Bediener, in dem es die Produktionsschritte, die Temperaturen und die Empfehlungen für das Hinzufügen von Zutaten anzeigt.

KOMFORT

Optional **Rührwerk 3E**. Ideal zur Herstellung von Ice Cream. Auch als Ersatzteil erhältlich.

Optional **Portiononiererklappe Crystal**. Ideal beim Einsatz des Crystal-Programms zum Befüllen von Behältern und Gläsern direkt aus der Maschine.

Dank des **Abstandhalters**, der jederzeit angebracht werden kann, ist es möglich, die Eisauslassöffnung zu reduzieren, um die Entnahme des Produktes Crystal und die Reinigung der Maschine zu erleichtern.

Vielseitige Ablage, die in Abhängigkeit von der Verwendungsart in drei unterschiedlichen Positionen montiert werden kann: Position 1 für die herkömmlichen Schalen, Position 2 für runde Behälter und Position 3 bei Nichtverwendung zur Platzersparnis. Beim Reinigen lässt sie sich einfach abnehmen.

Optional: Brause mit Schnellanschluss - zum einfachen Ein- und Auskoppeln. Die Brause ist mit einem Halter ausgestattet, der sie in Position hält.

Dank des Inverters kann das Eis in der Schale marmoriert werden ohne die Maschinen stoppen oder die Klappe schließen zu müssen: die Rührwerkgeschwindigkeit kann soweit reduziert werden, bis die Ausgabe vollkommen gestoppt wird. Damit wird das Verteilen des Toppings erleichtert. Durch erneutes Steigern der Rührgeschwindigkeit beginnt die Eisausgabe erneut.

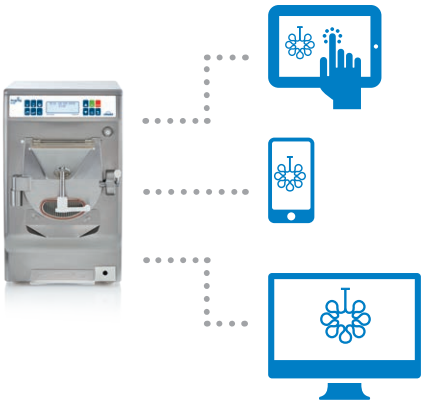
Die Auflagekonsole wurde so entworfen, dass die Eisschalen während der Produktausgabe in ihrer Position gehalten werden.

easy way: bereite und pasteuriesiere die Mischung mit deiner Eismaschine.

EINSPARUNG

Die „ReadyChef“ Technologie ermöglicht die Abwicklung der gesamten Produktion von Eis, Konditorei- und Chocolaterieerzeugnissen in einer einzigen Maschine.

SICHERHEIT



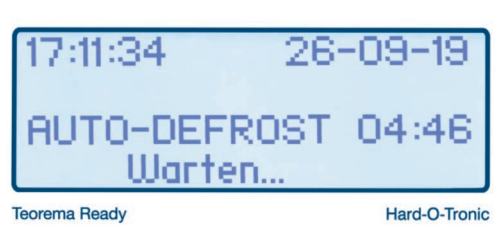
TEOREMA Ready

TEOREMA (optional) garantiert eine kontinuierliche Produktivität dank der vereinfachten Steuerung durch Überwachung und Fern-Diagnose über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones.

Verbesserte **die Arbeitssicherheit** durch noch abgerundetere Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener arbeitet.

Wenn während der Warmverarbeitung 50°C überschritten werden, **färbt sich das Display ROT**, um den Bediener darauf aufmerksam zu machen, dass sich im Inneren der Maschine Produkte befinden, die erhitzt und gekocht werden. Dieses sichtbare Signal beugt einer falsche Handhabung bei heißen Produkten vor.

Defrost (Entfrosten). Kommt es während der Eisherstellung zu einem **Stromausfall oder wird die Maschine versehentlich ausgeschaltet,** wird beim erneuten Einschalten ein automatisches Abtauverfahren ausgelöst, das einen schnellen Neustart der Produktion ermöglicht.



HYGIENE

Die Reinigung des Zylinders kann durch die Erwärmung der Oberfläche beschleunigt werden, **damit sich aus der Produktion stammende Fettrückstände schnell ablösen lassen.**

Nach Beendigung der Reinigung können mit dem Trocknungsprogramm alle Feuchtigkeitsrückstände im Zylinder beseitigt werden, was eine wesentliche Voraussetzung ist bevor man Schokolade Temperiert.

Auch die Reinigung der Bleche ist dank einer Scotch-Brite Oberflächenbehandlung sehr komfortabel, da das Edelstahl gegen Flecken und Fettrückstände geschützt ist.

Das nachträgliche 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.

Carpi Care kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem Kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

Gefrierzylinder und Frontblech bilden eine Einheit für maximale Reinigung und Hygiene. Mit diesem Design werden auch alle Lücken hinter der Verkleidung ausgeschlossen, wo sich Kondensation und Eis bilden könnten, was die Lebensdauer der Maschine verkürzen würde.

Die Eisrutsche ist einfach abzunehmen und erleichtert das Entfernen der gesamten Gelato-, Creme- und Schokoladerückstände für die vollständige Reinigung.

ReadyChef

Produktionseigenschaften

	Eingefüllte Mixmenge		Hergestelltes Gelato		Crystal		Granita		Topping		Creme		Temperieren von Schokolade		Joghurt	
	Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus		Menge pro Zyklus	
	min - max kg		min - max Liter		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg		min - max kg	
ReadyChef	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

Technische Merkmale

	Stromversorgung			Nennspannung	Absicherung	Kondensator	Abmessungen cm an Basis			Gewicht
	Volt	Hz	Ph	kW	A		Breite	Tiefe	Höhe	kg
ReadyChef	230	50	1	3	25	Luft	45,5	58	76,5	142

Die Produktionsmenge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach verwendetem Mix. Die angegebenen “Max.”-Werte beziehen sich auf das klassische, streichfähige Speiseeis nach italienischer Art.
Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C.

ReadyChef 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.

CARPIGIANI

Via Emilia, 45
40011 Anzola dell’Emilia
BOLOGNA, Italy
Tel. +39 051 6505111

Vertragshändler

carpigiani.com

www.bipiuci.it | printed 01/2020

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence