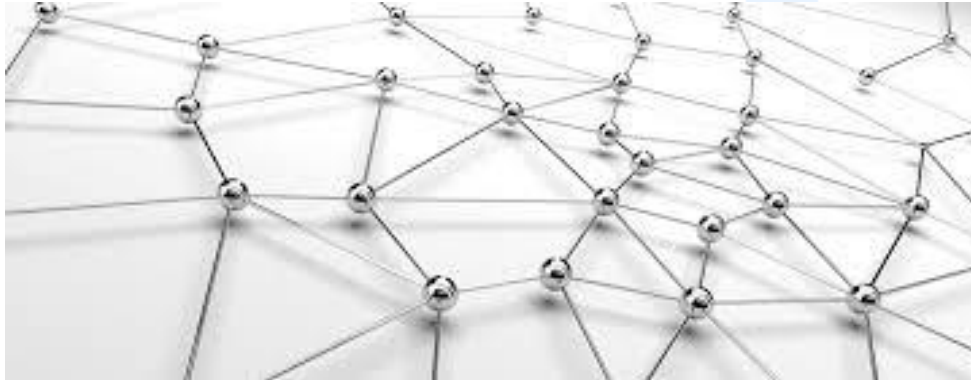


***Výrobek zmrzliny Carpigiani
READY***

- Italská řemeslná zmrzlina se stále rozšiřuje a expanduje po celém světě
- Tradiční výroba italské zmrzliny je populární ve zmrzlinárnách a cukrárnách, ale je náročná finančně i na technologii a prostor (výroba, prodejna, vyškolený personál)



- Značné investice
- Komplikovaná výroba
- Značné investice do interiéru a provozní náklady



- Vzrůstající čísla prodeje řemeslné zmrzliny do kelímků s sebou (Crema e Cioccolato, Amorino)
- Razantní zlepšení kvality hotových směsí od výrobců surovin na zmrzlinu



Představujeme velmi jednoduchý koncept, jak velmi jednoduše vyrábět a přímo prodávat čerstvou zmrzlinu



Ready Dry Filling



Jeden stroj s mrazícím i ohřívacím cyklem, který umožňuje míchat ingredience přímo ve stroji (snadné použití již hotových směsí od výrobců surovin)



Tekuté směsi: 3 automatické cykly (smetanová zmrzlina, ovocná s sorbet, granita)
Stejně jako u modelu Labo XPL/P



Recepty vyžadující pasterizaci: směs může být ohřátá až na 90° C dle volby obsluhy a pak je automaticky vymražena ve zmrzlinu
Ohřevný cyklus jako u stroje Maestro bez cukrářských programů

Jeden stroj s mrazícím i ohřívacím cyklem, který umožňuje míchat ingredience přímo ve stroji



Ready promíchá práškové směsi i směsi ve formě pasty

6 automatických programů: 3 s ohřevem ,3 za studena

*S **dry-filling systémem**, práškové směsi se nasypou do stroje a stroj automaticky nadávkuje potřebné množství vody. (úspora práce i zabránění chyb při přípravě mixu)*

Možnost nastavení požadované teploty v závislosti na připravované směsi. Od 30° C pro práškové ovocné směsi až po 90° C pro čokoládové zmrzliny.

Postup výroby

KROK 1



KROK 2



KROK 3



KROK 5



KROK 4



- Zmrzlinová vitríny typu “pozzetti” je snadnější na údržbu a úspornější než tradiční zmrzlinové vitríny, které jsou často špinavé a náročné na zdobené zmrzliny ve vaničkách
- **Zmrzlina ze stroje READY bude perfektní i při prodeji z tradiční zmrzlinové vitríny**



Příležitost: zmrzlinárna ve vašem obchodě



Zmrzlinárna ve vašem obchodě



3,34m²

COFFEE BAR



-Pizzeria-



Pastry



BAKERY

