



*ideatre*

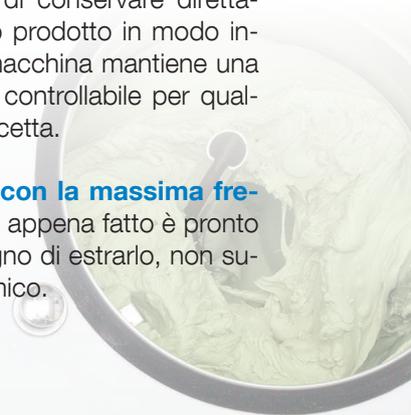
The best quality  
with maximum simplicity

# ideatre



Il sistema più evoluto e completo per inventare, produrre e conservare con la massima qualità i tuoi prodotti davanti ai tuoi clienti.

1. **Produci:** oltre al gelato potrai preparare in contemporanea salse topping, confetture, crema pasticceria, frutta pochée, creme spalmabili e altre ricette gastronomiche per arricchire la tua offerta. Estendi la tua produzione dalla temperatura di  $-15^{\circ}\text{C}$  a  $+105^{\circ}\text{C}$ .
2. **Conserva:** ti permette di conservare direttamente nei pozzetti il tuo prodotto in modo indipendente, perché la macchina mantiene una temperatura costante e controllabile per qualsiasi tipo di prodotto e ricetta.
3. **Servi subito il cliente con la massima freschezza:** il tuo prodotto appena fatto è pronto da servire, non hai bisogno di estrarlo, non subisce nessun shock termico.



## QUALITÀ



**Adaptive technology:** la tecnologia intelligente che decide il meglio per i tuoi prodotti. La massima qualità con la massima semplicità di esecuzione.

## PERFORMANCE



**Ogni cilindro di produzione è indipendente. Fino a 4 lavorazioni diverse tra loro in contemporanea** (mantecazioni, raffreddamenti, riscaldamenti e/o cotture), mentre **gli altri cilindri sono in conservazione. Tecnologia modulare** si adatta al design del tuo locale. **Ogni modulo mantecante è formato da 4 cilindri. Un unico modulo frigo** per gestire fino a **12 cilindri di mantecazione.**

## COMODITÀ



**Display touch-screen 7"**. Possibilità di **creare e modificare le tue ricette. Conservazione statica** del prodotto anche durante la fase di servizio. Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.

## RISPARMIO



La **tecnologia ideatre** consente un ulteriore risparmio energetico del 20% rispetto ai motori della linea High Efficiency.

## SICUREZZA



**Arresto dell'agitatore** all'apertura del coperchio. **Pulsante di emergenza** per fermo-macchina. **Defrost automatico** per tutti i cicli di lavorazione.

## IGIENE



**Sistema di scarico** dell'acqua di lavaggio e di risciacquo integrato nella macchina. Ciclo di **pulizia riscaldata** per agevolare l'eliminazione di residui. **Doccetta** per il lavaggio dei cilindri.



## caratteristiche tecniche



Capacità di ogni cilindro

Alimentazione elettrica

Potenza nominale\*

Fusibile\*

Condensatore

Dimensioni modulo mantecante

Dimensioni modulo frigo non remotizzato

Dimensioni modulo frigo remotizzato\*\*

kg

Volt Hz Ph

kW

A

L x P x A cm

L x P x A cm

L x P x A cm

ideatre

3,5

400 50 3

15

25

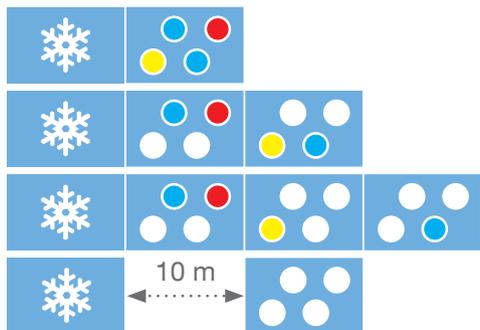
Acqua

98 x 81,5 x 104

98 x 81,5 x 104

95 x 51 x 126

\* i dati si riferiscono a una soluzione da 4, 8 o 12 cilindri.



Ideatre 4 costituita da: 4 cilindri indipendenti, 1 impianto frigo. Contemporaneamente si possono produrre 4 gelati o specialità diverse.

Ideatre 8 costituita da: 8 cilindri indipendenti, 1 impianto frigo. Contemporaneamente si possono produrre, in 4 pozzetti a scelta, gelati o specialità diverse, mentre gli altri 4 cilindri conservano.

Ideatre 12 costituita da: 12 cilindri indipendenti, 1 impianto frigo. Contemporaneamente si possono produrre, in 4 pozzetti a scelta, gelati o specialità diverse, mentre gli altri 8 cilindri conservano.

\*\* Modulo frigorifero remotizzabile fino ad un massimo di 10 m.

Ideatre è prodotta da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

