



ideatre

“**gelato
live**”

**Prepara il gelato
e tante altre golosità
davanti ai tuoi clienti.**

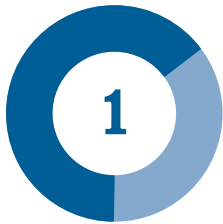
Lo Show comincia!

**CARPIGIANI**

“

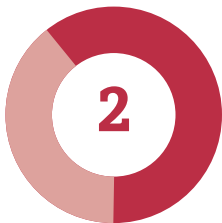
Tre semplici consigli per conquistare i tuoi attuali e futuri clienti.

”



Gelato

Prepara pochi gusti sempre freschi fatti con ricette esclusive, frutta di stagione e ingredienti di alta qualità.



Profumo

Riempi la tua gelateria con il profumo del cioccolato o delle confetture preparate in contemporanea al gelato. Stimoleranno i sensi dei tuoi clienti.



Show

Perchè nascondere in laboratorio la tua arte? Mostrare come nasce il gelato artigianale è un vero e proprio show che convince e invoglia!

Il gusto più gettonato sta finendo? Aggiungi miscela in diretta davanti ai tuoi clienti, che assisteranno alla preparazione del tuo gelato fresco.





Ideatre cambia il modo di fare gelato e anche di presentarlo: i gusti verranno serviti e accostati a diverse fragranze e consistenze calde o fredde, che i tuoi clienti mixeranno a loro piacimento, creando una vera e propria composizione!

GELATO ARTIGIANALE
con FRUTTA FRESCA
DI STAGIONE

Oggi puoi aggiungere
al tuo gusto preferito:
Mirtilli & Fragoline di
Sciropo ai Lamponi

“

**Ideatre. La tecnologia modulare,
che si adatta al design del locale
e al tuo assortimento.**

”

“

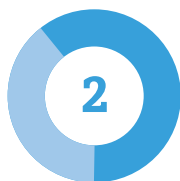
**Il sistema completo per inventare,
produrre e conservare i tuoi prodotti.**

”



Produci

Oltre al gelato potrai preparare in contemporanea, salse topping, confetture, crema pasticcera, frutta pochèe, creme spalmabili al cioccolato e altre ricette gastronomiche per arricchire la tua offerta. **Con Ideatre estendi la tua produzione dalla temperatura di -15° a +105°.**



Conserva

Ideatre ti permette di conservare direttamente nei pozzetti il tuo gelato, perchè la macchina mantiene una temperatura costante e controllabile per qualsiasi tipo di prodotto e ricetta.



Servi subito il cliente con la massima freschezza

Il tuo gelato fresco appena fatto, è già pronto da servire, **non hai più bisogno di estrarlo, metterlo nell'abbattitore e poi in vetrina.** Con Ideatre tutto è più semplice e immediato.





Ideatre è una "console operativa" per produrre tutto ciò che desideri offrire ai tuoi clienti. Mentre prepari il tuo gelato, la frutta pochée e la crema spalmabile al cioccolato sono già pronte per essere servite.



Un nuovo concetto e un nuovo modo di produrre il gelato, senza alcuni passaggi che ne stressano la freschezza. Con Ideatre produci e conservi il gelato nello stesso pozzetto.



Interattiva

Dotata di un display touch screen 7", Ideatre dispone di una home page di visualizzazione e un sistema interattivo tra utente e macchina estremamente facile e intuitivo basato sui colori e icone di accesso alle funzioni.

Il ricettario è ricco e personalizzabile: Gelato, Pasticceria e Gastronomia.

Visualizzazione immediata dei parametri delle ricette con possibilità di modificarne i set anche durante la produzione.





Ideatre, con i moduli singoli e doppi, esprime al meglio il concetto di flessibilità produttiva.



Ideatre **modulo singolo** è costituito da:

- 4 pozzetti di produzione indipendenti
- 1 impianto frigorifero completo

Contemporaneamente si possono produrre 4 gelati o specialità diverse.



Ideatre **modulo doppio** è costituito da:

- 8 pozzetti di produzione indipendenti
- 1 impianto frigorifero completo

Contemporaneamente si possono produrre, in 4 pozzetti a scelta, gelati o specialità diverse, mentre gli altri 4 pozzetti conservano.

L'impianto frigorifero è completo e separabile, per essere installato fino a 10 m. di distanza dai moduli di produzione.



“Ideatre. Scopri tutti i vantaggi.”



Performance

- Il Compressore a velocità variabile gestisce il carico frigorifero richiesto da ciascuna utenza evaporativa.
- Il controllo elettronico delle valvole di ciascun cilindro e del compressore, determina la massima efficienza dei cicli produttivi e gestisce più lavorazioni contemporaneamente.
- Gestione automatica di 4 o più lavorazioni diverse tra loro (mantecazioni, raffreddamenti, riscaldamenti e/o cotture) in contemporanea attraverso un unico impianto frigorifero.
- Agitatore a velocità variabile.



Qualità

- Il prodotto viene conservato nello stesso cilindro dove viene preparato. Non subisce shock termico e stress di estrazione.
- Agitatore in acciaio e contro-agitatore per migliorare la qualità del prodotto.
- Lo stesso ciclo può essere attivato con set diversi su ogni cilindro.
- Hard-O-Dynamic®: personalizzabile durante tutto il ciclo.



Sicurezza

- Arresto immediato dell'agitatore all'apertura del coperchio.
- Diagnostica dell'impianto frigorifero e dell'intera macchina direttamente a display.
- Pulsante di emergenza per fermo-macchina.
- Defrost automatico previsto in tutti i cicli di lavorazione.
- Conservazione statica del prodotto anche durante la fase di servizio del prodotto.



Comodità

- Il contro-agitatore è la spatola per servire il gelato.
- Display touch-screen 7" con icone semplici ed intuitive e visualizzazione delle informazioni relative ai cicli di produzione.
- Possibilità di remotizzare l'unità condensatrice.



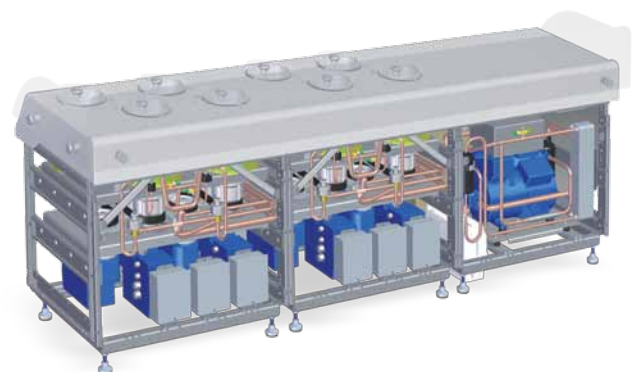
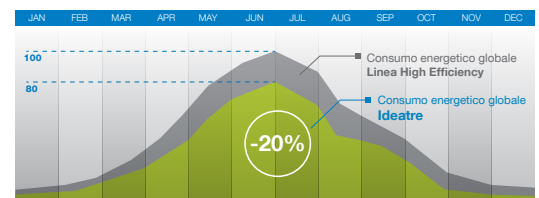
Igiene

- Scarico diretto dell'acqua di lavaggio e di risciacquo.
- Ciclo di pulizia riscaldata per agevolare l'eliminazione di residui.
- Doccetta per il lavaggio dei cilindri.



Risparmio

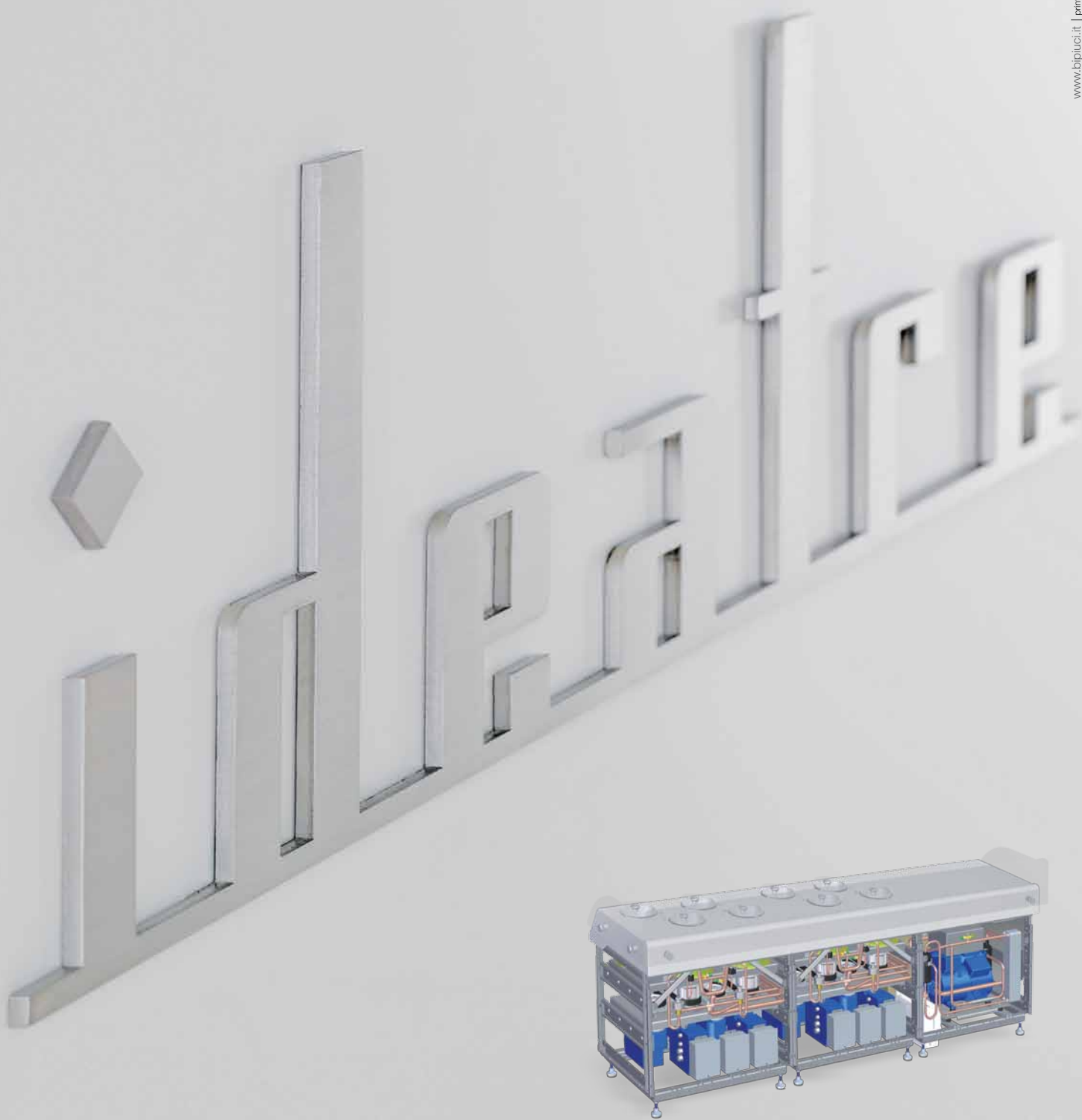
- La tecnologia Ideatre consente un ulteriore risparmio energetico del 20% rispetto ai motori della linea High Efficiency.



TO ARTIGIANALE
FRUTTA FRESCA
STAGIONE

Oggi puoi aggiungere
al tuo gusto preferito:
Mirtilli & Fragoline di bosco
Sciroppo ai Lamponi





Modulo singolo - **dati tecnici**

Larghezza	Profondità	Altezza	Tensione	Potenza nominale	Corrente nominale	Raffreddamento	Compressore anche remoto	Capacità di ogni cilindro	Display touch
cm	cm	cm	V	kW	A			kg	
200	82	102	400	15	30	acqua	max 10 m	3,5	7"

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

