

Synthesis 1 counter top

zum Herstellen und für die Konservierung
Ihres Speiseeises vor den Augen Ihrer Kunden



Synthesis 1 counter top



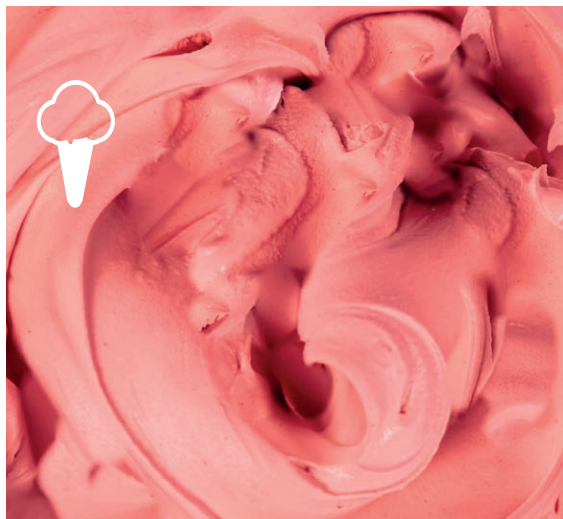
1. **Erzeugen Sie Ihr Speiseeis mit höchster Qualität direkt vor den Augen Ihrer Kunden.**
2. **Konservierung:** Ermöglicht es Ihnen, Ihr Speiseeis direkt im Zylinder zu konservieren, da die Maschine eine gleichbleibende und kontrollierbare Temperatur aufrechterhält.
3. **Bedienen Sie den Kunden sofort, mit maximaler Frische:** Sie können Ihr soeben hergestelltes Eis direkt servieren. Sie müssen es nicht erst entnehmen und es dank der **statischen Konservierung** keinen Thermoschocks aussetzen.





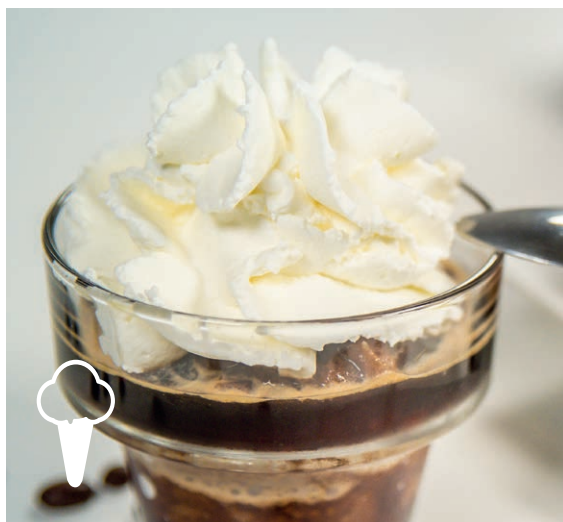
> LEISTUNG UND QUALITÄT

Beste Qualität,
extrem einfache
Herstellung



Gelato und Sorbet

Die bereits fertige Mischung wird direkt in den Gefrierzylinder gefüllt, in dem sie zu Speiseeis oder zu Sorbet je nach dem gewählten Programm wird und statisch bei optimaler Temperatur konserviert wird.



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.



Früchte- Cremolata

Dieses Programm gestattet aus den Zutaten Wasser, Früchte und Zucker eine frische, wohlschmeckende und Durst stillende Eisspezialität herzustellen.



LEISTUNG UND QUALITÄT

Nur 3 Schritte reichen,
um ein köstliches,
handwerkliches
Speiseeis zu erhalten

Füllen Sie die gekühlte Mischung in den Gefrierzylinder.



Drücken Sie auf die Taste Produktion und wählen Sie den gewünschten Zyklus.



Wenn das Eis die richtige Konsistenz hat, ist es servierfertig, muss aber nicht entnommen werden, da es statisch im Zylinder konserviert wird.



Rührwerk

Das Rührwerk verfügt über zwei selbstanpassende, austauschbare Schaberflügel - für eine konstante Sauberkeit und Leistung des Zylinders. Das Design des Rührwerks mit einer abgesenkten zentralen Welle erleichtert das Servieren des Speiseeises.



Fortschrittlich ausgelegtes Nachfüllung

Enthält der Zylinder nur noch wenig Eis, kann er durch Einfüllen flüssiger Mischung in ein paar Minuten wieder auf den maximalen Füllstand gebracht werden. Dank der automatischen Abtaufunktion wird der Zyklus sicher wieder gestartet.



Hard-O-Tronic®

Dieses einzigartige System garantiert ein perfektes Speiseeis. Die LCD Anzeige zeigt permanent den Fortschritt des Gefriervorgangs. Durch Betätigen der "Auf" und "Ab" Tasten können Sie auch jederzeit die Konsistenz bearbeiten, um Ihr ideales Eisergebnis zu erzielen.



> LEISTUNG UND QUALITÄT

Statische Konservierung

Nach dem Gefrierzyklus wird das Eis automatisch statisch im Zylinder konserviert und ist stets servierfertig. Es muss nicht entnommen werden und unterliegt daher keinen Thermoschock.

Für jede Sorte kann die ideale Konservierungstemperatur eingestellt werden, die jederzeit geändert werden kann.

Dynamische Konservierung

Bei diesem Programm geht die Maschine nach der Gefrierphase automatisch in den Konservierungsmodus über. In diesem Modus wird das Rührwerk dann in regelmäßigen Abständen aktiviert, um das Produkt in Bewegung zu halten.

Konservierung über Nacht

Bei diesem Programm wird die Mischung über Nacht auf einer positiven Temperatur im Zylinder gehalten, was eine hygienische Sicherheit des Produkts gewährleistet.



> KOMFORT

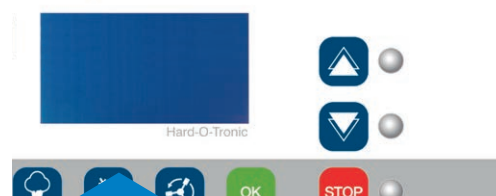
Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



Ergonomischer und leichter Deckel aus Thermo-plast. Durch dem Deckel können Ihre Kunden das Eis während der Gefrierphase sowie in der Phase der statischen Konservierung im Zylinder sehen.

Der Deckel kann in maximaler geöffneter Position gehalten werden, was Platz über dem Zylinder schafft und eine maximale Bedienbarkeit zu gewährleistet.

– Synthesis 1 counter



LCD-Anzeige. Zeigt dem Bediener in jedem Moment den Betriebsstatus des Zylinders an. Insbesondere beim Gefrieren des Speiseeises gibt das Display folgende Informationen: 1. Name des gewählten Programms; 2. progressiv fortschreitende Konsistenz; 3. Endkonsistenz, die während der Gefrierphase geändert werden kann; 4. Konservierungstemperatur, änderbar; 5. während der Verarbeitung die änderbare Rührwerkgeschwindigkeit.



> EINSPARUNG

Synthesis spart Energie, was dem **hocheffizienten Elektromotor** sowie dem **hochleistungsfähigen Kondensator** zu verdanken ist.



> SICHERHEIT

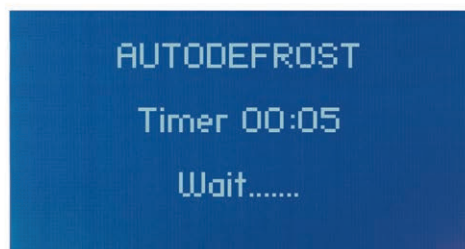
Verbesserte Sicherheit und **Steuerung** während der Herstellung.



Ergonomisches Design

Noch bessere **Unfallverhütung**, da die gesamte Maschine abgerundete, anliegende Ecken hat.

Synthesis 1 co



Hard-O-Tronic



Selbstabtauung

Kommt es während der Produktion des Gelato zu **einem Stromausfall** oder wird die **Maschine versehentlich ausgeschaltet**, wird beim erneuten Einschalten ein automatisches Abtauverfahren ausgelöst, das einen schnellen und sicheren Neustart der Produktion ermöglicht.



> HYGIENE

Carpi Care kit



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

Carpi Clean kit



Das **verzögerte 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.

Synthesis 1 cou



HOT CLEAN
Timer 00:53
Speed 3

Hard-O-Tronic



Warmreinigung

Schnellere Reinigung mithilfe der Funktion **Warmreinigung**, die es ermöglicht, den Zylinder zu erwärmen und eventuelle Produktrückstände zu lösen.

Synthesis 1 cou



CLEAN
HOT CLEAN
DRY CLEAN
POSTPONED CLEANING

Hard-O-Tronic



Trocknen

Zur Beseitigung noch vorhandener Feuchtigkeit nach dem Reinigen.



OK

STOP

Synthesis 1 counter top



Technische Merkmale

	Fassungsvermögen Zylinder	Stromversorgung			Nennspannung	Absicherung	Kühlsystem	Abmessungen	Netto- Gewicht
	min. - max. kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		B x T x H cm	kg
Synthesis 1 counter top	1,5 - 2	230	50	1	1,25	6	Luft	52 x 55 x 53	55

Synthesis 1 counter top 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.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence