

Freeze&Go

Aggiungi il gelato
artigianale al tuo menù




CARPIGIANI



> PERFORMANCE E QUALITÀ

In pochi minuti il gelato è pronto per essere servito davanti ai vostri clienti.



Tutta la tecnologia Carpigiani **in soli 55 cm** e un design totalmente rinnovato dal tocco vintage.



> PERFORMANCE E QUALITÀ

Bastano 3 passaggi per ottenere un vero gelato artigianale

versa la miscela refrigerata nel cilindro;

connetti il cilindro alla macchina e avvia la mantecazione;

un segnale acustico ti avvertirà che il gelato è pronto!



Con un gesto è possibile rimuovere il **cilindro** in maniera semplice e sicura.

Un solo cilindro per mantecare, conservare e servire il gelato; pratico e semplice da pulire.



> COMODITÀ



La macchina ti avvisa quando il gelato è pronto, mantenendolo alla giusta consistenza fino quando il cilindro verrà scollegato.

Cilindri aggiuntivi per facilitare la produzione. Acquistabili anche come ricambi.



Le **dimensioni** compatte facilitano il posizionamento della macchina. Si installa con un solo gesto inserendo la spina nella presa di alimentazione ed è pronta per mantecare.

Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.



> SICUREZZA



Arresto immediato dell'aggitatore in caso di apertura del **coperchio di protezione** durante la mantecazione.



Incrementata la prevenzione **anti-infortunistica**, con angoli ancora più arrotondati e raccordati.



> IGIENE



Il **cilindro** e l'**aggitatore** possono essere smontati e lavati con facilità.

Lo **sportellino di protezione del cilindro** si richiude ogni volta che il cilindro è rimosso dalla macchina, agevolando il lavaggio.





caratteristiche tecniche



	Produzione in 1 ora		Capacità Cilindro		Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Condensatore	Dimensioni cm alla base			Peso Netto
	kg		Min. g	Max g	Volt	Hz	Ph	W		Largh.	Prof.	Altezza	kg
Freeze&Go	5		150	500	230	50	1	500	Aria	31	54 maniglia su 62 maniglia giù	55	36

La produzione varia a seconda degli ingredienti impiegati. Le prestazioni si riferiscono a 25 °C di temperatura ambiente.

Freeze&Go è prodotto 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.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence