

Freeze&Go

Aggiungi il gelato
artigianale al tuo menù




CARPIGIANI



> GELATO ARTIGIANALE

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

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

Optional cilindri aggiuntivi per facilitare la produzione. Acquistabili anche come ricambi.



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



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.



> SICUREZZA



Arresto immediato dell'agitatore 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'**agitatore** 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
Tel. +39 051 6505111

Concessionario



carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence