



Mantecatore verticale da banco  
per gelato e sorbetti

Vertical counter top batch freezer  
for gelato and sorbets



Pronto/4  
Counter-E





## Caratteristiche principali

Mantecatore verticale da banco ideale per la produzione di gelato e sorbetti in poco spazio.

Commutatore di comando per avviare la produzione, la pulizia e lo stop.

Temporizzatore per impostare il tempo di produzione del gelato.

## Performance and functions

Vertical counter top batch freezer ideal for the production of gelato and sorbets in a little space

Control switch to start the production, for cleaning and stop.

Timer to set the gelato production time.

## Caratteristiche tecniche / Technical Specifications

MODELLO MODEL	Produzione oraria*	Quantità per ciclo*	Alimentazione elettrica			Potenza nominale	Fusibile	Condensatore Condenser	Dimensioni Dimensions			Peso Netto
	Hourly Production*	Quantity per batch*	Electrical supply			Nominal Power	Fuse		cm			Net Weight
	kg/h	kg	Volt	Hz	Ph	kW	A		Largh. Width	Lung. Depth	Alt. Height	kg
Pronto/4 Counter-E	4,0	0,5	220-240	50	1	0,8	10	Aria Air	36	48	46	45

\* La produzione oraria e la quantità per ciclo possono variare a seconda della miscela impiegata e della modalità d'uso. / \* Hourly production can vary with the mix used and operating conditions.

Il Pronto/4 Counter-E è prodotto da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Pronto/4 Counter-E machines are made by Carpigiani according to a Certified Quality System 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. / All specifications mentioned must be considered approximate; Carpigiani reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.

**CARPIGIANI**



Concessionario / Dealer

[carpigiani.com](http://carpigiani.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence