

# Quartetto®



*Completa il tuo menu  
con quattro gusti*

*di vero  
Gelato Artigianale!*

**CARPIGIANI**

# Quartetto®

*Quattro gusti sempre pronti  
per servire dessert di qualità.*

## Comodo

*Quartetto è il mantecatore professionale per lo Chef, per produrre in tempi brevi e in buona quantità, ottimi gelati di crema e freschi sorbetti di frutta.*

*Il gelato prodotto va poi comodamente conservato, cremoso e spatolabile, direttamente nel vano interno alla macchina, refrigerato da -8°C a -15°C, e servito durante tutto l'arco della giornata.*

## Semplice

*Utilizzare Quartetto è facile ed intuitivo: basta versare la miscela nella vasca superiore, chiudere il coperchio di sicurezza ed avviare la produzione.*

*Un segnale acustico avvisa quando il gelato è pronto: si apre il portellino frontale e si scarica automaticamente il gelato, direttamente nella carapina d'acciaio posta sulla mensola d'appoggio.*

## Funzionale

*Quartetto è estremamente efficiente e funzionale: il caricamento dall'alto è molto comodo; l'estrazione del gelato è rapida; lo smontaggio e la pulizia sono semplici; il vano refrigerato ospita 4 carapine d'acciaio inox fornite di serie; è condensato ad aria per un facile posizionamento; è alimentato da tensione monofase; infine è dotato di ruote per un agevole spostamento in cucina.*



15 minuti





*Ti aiutiamo a scegliere gli ingredienti migliori, per creare il tuo gelato.*

*Il buon gelato nasce anche dalla scelta degli ingredienti e dal loro sapiente dosaggio. La nostra esperienza è a tua disposizione per suggerirti ricette e abbinamenti, per realizzare gelati e sorbetti di alta qualità. Naturalmente saranno poi le tue idee, la tua creatività ed il tuo modo di presentare il dessert, ad arricchire il risultato finale.*



*Quartetto produce, conserva e protegge il tuo gelato, senza rubare spazio.*

*Ogni giorno potrai disporre di oltre 10 kg di prodotto, utile per servire 100/120 porzioni da 100 cc di gelato, in quattro gusti diversi, grazie al pratico vano interno di conservazione, refrigerato a temperatura costante, regolabile da -8°C a -15°C. Non c'è quindi bisogno di ingombranti vetrine refrigerate, che rubano spazio utile al tuo ristorante. Ci pensa Quartetto.*

# Quartetto. L'esperto gelatiere al tuo fianco.



## Quartetto®



**Produzione** 2 - 3 kg di gelato ogni ciclo

**Vano refrigerato** da -8°C a -15°C con 4 carapine inox da 3 kg di gelato cad.

**Alimentazione** 230 volt - 50 hz - 1 ph - 2,3 kW

**Dimensioni** larghezza cm 54 - profondità cm 57 - altezza cm 115

Condensazione ad aria - Ruote con freno - Peso netto 130 kg

**CARPIGIANI**

Via Emilia, 45  
40011 Anzola dell'Emilia  
BOLOGNA, Italy  
Tel. +39 051 6505111

GELATO  
UNIVERSITY  
- CARPIGIANI -

GELATO  
MUSEUM

GELATO  
App

Gelato  
World  
Tour

GELATO  
UNIVERSITY  
- CARPIGIANI -

Concessionario

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

an Ali Group Company

**Ali**  
GROUP

The Spirit of Excellence