

# 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.



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.



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

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.	
<b>Freeze&amp;Go</b>	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