

# 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.



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



**Carpi Care kit - Carpi Clean kit:** richiedili al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

## Quartetto®



<b>Produzione</b>	2 - 3 kg di gelato ogni ciclo
<b>Vano refrigerato</b>	da -8°C a -15°C con 4 carapine inox da 3 kg di gelato cad.
<b>Alimentazione</b>	230 volt - 50 hz - 1 ph - 2,3 kW
<b>Dimensioni</b>	larghezza cm 54 - profondità cm 57 - altezza cm 115
Condensazione ad aria - Ruote con freno - Peso netto 130 kg	



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence