



Aggiungi il Gelato Artigianale
al menù del tuo ristorante.



Gelati e sorbetti in soli 5 minuti

Freeze&Go

Freeze&Go

Freeze&Go. Tutta la tecnologia Carpigiani, condensata in soli 50 cm !

Freeze&Go occupa poco spazio in cucina ed è pensata per rispondere alle specifiche esigenze di un ristorante. Freeze&Go ti offre la possibilità di aggiungere al menù del giorno, un gustosissimo gelato artigianale fatto all'istante.

Si versa la miscela refrigerata, si avvia la macchina... e il gelato è pronto da servire in tavola.

Freeze&Go è facile da pulire; in pochi secondi è già pronta per la mantecazione di nuovi gelati.

Sorprendi i tuoi clienti con un prodotto di alta qualità.



Bastano 3 mosse per ottenere un vero gelato artigianale.



1 versa la miscela refrigerata nel cilindro



2 avvia la mantecazione



3 un segnale acustico ti avvertirà che il gelato è pronto!



In soli 5 minuti prepari 5 porzioni di gelato artigianale



Aggiungi tutta la tua fantasia, per guarnire il gelato. Alla qualità ci pensa Freeze&Go







📄 Caratteristiche principali

- Macchina da tavolo
- Design del cilindro unico
- Rapida estrazione del cilindro per servire il gelato
- Condensazione ad aria
- Monofase
- Facile pulizia

👍 Optional

Cilindri aggiuntivi, aumentano l'assortimento di gelato.

✂️ Caratteristiche tecniche

MODELLO	Produzione in 1 ora	Potenza installata	Sistema di refrigerazione		Capienza Cilindro	Dimensioni alla base cm			Peso Netto
	kg	W				Largh.	Prof.	Alt.	kg
Freeze&Go	5	550	Compressore: 300 W	Refrigerante: R-404A	500 ml	26	53	53	30

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.

Concessionario

Carpigiani
ti aiuta a sorridere!



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

