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

CARPIGIANI

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****.*

CARPIGIANI

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 - 2,1 kW
Dimensioni	larghezza cm 54 - profondità cm 57 - altezza cm 115
Condensazione ad aria - Ruote con freno - Peso netto 115 kg	

CARPIGIANI

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

GELATO UNIVERSITY CARPIGIANI · GELATO MUSEUM · my GELATO App · Gelato World Tour® · GELATO PASTRY UNIVERSITY CARPIGIANI

Concessionario

carpigiani.com

www.bipiuci.it | printed 09/2017

an Ali Group Company

ALI GROUP

The Spirit of Excellence