

# Freeze&Go

Incorpora el Gelato  
Artesanal en tu carta



  
**CARPIGIANI**



## > PERFORMANCE Y CALIDAD

En pocos minutos el gelato esta listo para servir a los clientes.



Toda la Tecnología Carpigiani **en sólo 55 cm** y con un nuevo diseño vintage.



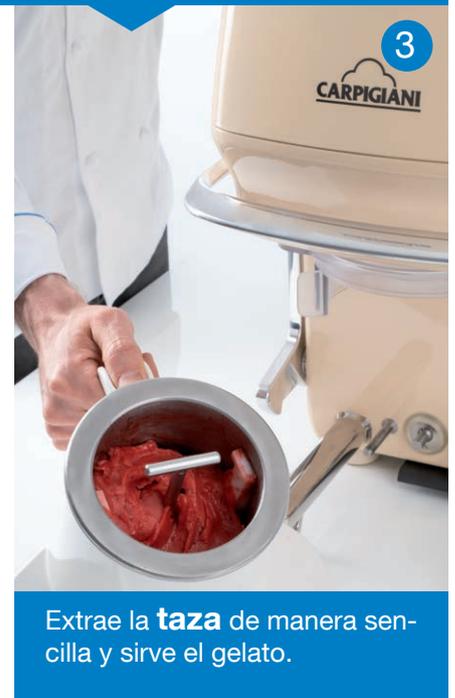
## > PERFORMANCE Y CALIDAD

Prepara tu propio gelato artesanal **en sólo 3 pasos**

Introduce la mezcla refrigerada en la taza;

conecta la taza a la máquina y empieza a mantecar tu gelato;

una señal acústica te avisa cuando el gelato esta listo!



Extrae la **taza** de manera sencilla y sirve el gelato.

Manteca, almacena y sirve el gelato en una sola taza.



## COMODIDAD

Para una mayor comodidad puedes tener tantas **tazas adicionales** como desees a través del servicio de recambios.



El reducido **tamaño** de la máquina permite colocarla en cualquier sitio. Con sólo enchufarla esta lista para trabajar!



La máquina te avisa cuando el gelato está listo y lo mantiene a su temperatura y consistencia hasta que saquemos la taza.

Todos los contenidos como el manual de instrucciones, kit de mantenimiento - Carpi Care kit y Carpi Clean kit se pueden descargar actualizados a través del **Código QR** situado en la parte frontal de la máquina.



## SEGURIDAD



Si la **tapa protectora** se abre durante la mantecación, el agitador se detiene automáticamente.



Bordes redondeados que reducen el **riesgo de accidentes**.



## HIGIENE



Tanto la **taza** como el **agitador** son fácilmente extraíbles para su limpieza.

La **tapa protectora de la taza** se cierra cada vez que éste se saca de la máquina facilitando la limpieza.





## Características técnicas



	Producción Horaria	Capacidad del Cilindro		Alimentación Eléctrica			Potencia Nominal	Condensación	Dimensiones (cm)			Peso neto
		kg	Mín g	Máx. g	Volts	Hz			Ph	W	Ancho	
<b>Freeze&amp;Go</b>	5	150	500	230	50	1	500	Aire	31	54 Palanca arriba 62 Palanca abajo	55	36

La producción varía en función de las materias primas utilizadas. Los rendimientos se refieren a 25 °C de temperatura ambiente.

Freeze&Go está producida por Carpigiani con sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo; Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence