

Freeze&Go

Setzen Sie hausgemachtes
Eis auf Ihre Dessertkarte



**CARPIGIANI**



> HAUSGEMACHTES EIS

In nur wenigen Minuten ist das Eis fertig, um Ihren Kunden serviert werden zu können.



Die gesamte Technologie von Carpigiani **in nur 55 cm** in einem vollkommen neuen Vintage Design.



> LEISTUNG

Es reichen 3 Schritte,
um ein echtes
hausgemachtes Eis
zu erhalten

Füllen Sie die gekühlte Mischung in den Zylinder.

Verbinden Sie den Zylinder mit der Maschine und starten Sie die Eiszubereitung.

Ein Tonzeichen weist Sie darauf hin, dass das Eis fertig ist!



Der **Zylinder** kann einfach und sicher mit nur einem Handgriff abgenommen werden.

Ein einziger Zylinder für die Zubereitung, Aufbewahrung und das Servieren des Eises - praktisch und reinigungsfreundlich.



> PRAKTISCH

Optionale Zusatzzyylinder erleichtern die Herstellung. Auch als Ersatzteile erhältlich.



Ihr kompaktes **Format** erleichtert das Aufstellen der Maschine. Sie lässt sich mit einem einzigen Handgriff installieren. Man braucht nur den Stecker in die Steckdose zu stecken und schon ist sie für die Eiszubereitung bereit.



Die Maschine meldet, wenn das Eis fertig ist, und hält die richtige Konsistenz so lange aufrecht, bis der Zylinder getrennt wird.

Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



> SICHERHEIT



Sofortiger Stopp des Rührwerks beim Öffnen des **Schutzdeckels** während der Eiszubereitung.



Erhöhte **Unfallverhütung** dank der noch stärker abgerundeten und besser verbundenen Kanten und Ecken.



> HYGIENE



Der **Zylinder** und das **Rührwerk** lassen sich leicht abmontieren und waschen.

Die **Schutzklappe des Zylinders** schließt sich jedes Mal, wenn der Zylinder von der Maschine abgenommen wird, wodurch die Reinigung erleichtert wird.





Technische Daten



	Produktion in 1 Stunde	Fassungsvermögen Zylinder		Stromversorgung			Nennspannung	Kondensator	Abmessungen cm an Grundfläche			Nettogewicht
	kg	Min. g	Max. g	Volt	Hz	Ph	W		Breite	Tiefe	Höhe	kg
Freeze&Go	5	150	500	230	50	1	500	Luft	31	54 Griff auf 62 Griff ab	55	36

Die Herstellung hängt von den verwendeten Zutaten ab. Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C.

Freeze&Go wird von Carpigiani mit dem Zertifizierten Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 produziert.

Die angegebenen Eigenschaften gelten nur als Richtwerte. Carpigiani behält sich das Recht vor, alle erforderlichen Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence