

Freeze&Go

Ajoute la glace artisanale
au menu de ton restaurant




CARPIGIANI



> PERFORMANCE ET QUALITÉ

En peu de temps la glace est prête à être servie devant vos clients.



Toute la technologie Carpigiani condensée **dans seulement 55 cm** et un design totalement rénové avec une touche vintage.



> PERFORMANCE ET QUALITÉ

Il suffit de 3 étapes pour obtenir une vraie glace artisanale

Verse le mélange réfrigéré dans le cylindre

Branche le cylindre à la machine et lance la fabrication

Un signal accoustique t'avertira quand la glace est prête



D'un seul geste on peut retirer le **cylindre** simplement et en toute sécurité.

Un seul cylindre pour produire, conserver et servir la glace ; pratique et simple à nettoyer.



ERGONOMIE

On peut rajouter des cylindres pour faciliter la production. On peut également les acheter comme pièces de rechange.



Les **dimensions** réduites de la machine facilitent son intégration. Elle s'installe d'un seul geste, il suffit de brancher la prise et de lancer la production.



La machine t'avertit quand la glace est prête, elle la maintient à la bonne consistance jusqu'à ce que le cylindre soit retiré.

Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.



SÉCURITÉ



Arrêt immédiat de l'agitateur en cas d'ouverture du **covercle de protection** pendant la production.



Des angles arrondis **pour éviter tout risque de blessure.**



HYGIÈNE



Le **cylindre** et l'**agitateur** peuvent être démontés et lavés facilement.

Le **portillon de protection du cylindre** se referme chaque fois que le cylindre est retiré, facilitant ainsi le nettoyage.





Caractéristiques techniques



	Production à l'heure		Capacité cylindre		Alimentation électrique			Puissance nominale	Type de refroidissement	Dimensions cm à la base			Poid net
	Kg		Min gr	Max gr	Volt	Hz	Ph	W		Larg.	Prof.	Haut.	Kg
Freeze&Go	5		150	500	230	50	1	500	Air	31	54 poignée en haut 62 poignée en bas	55	36

La production varie en fonction des ingrédients utilisés. Les données se réfèrent à une température ambiante de 25 °C.

Freeze&Go est produit par Carpigiani avec un Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence