

# 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.



## > PERFORMANCE

**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 reinigungs-freundlich.



## > PRAKTISCH

**Optionale Zusatzzylinder** erleichtern die Herstellung. Auch als Ersatzteile erhältlich.



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



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.



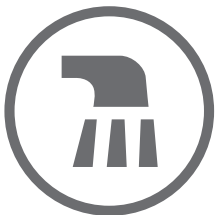
## > SICHERHEIT



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 Zylinder	Abmessungen cm an Grundfläche			Nettogewicht
		kg	Min. g	Max. g	Volt	Hz			Ph	W	Breite	
<b>Freeze&amp;Go</b>	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.

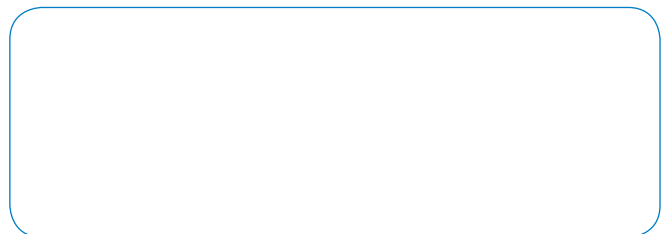
Carpigiani behält sich das Recht vor, alle erforderlichen Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.



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



Vertragshändler



[carpigiani.com](http://carpigiani.com)

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence