

# Freeze&Go

Setzen Sie hausgemachtes  
Eis auf Ihre Dessertkarte



  
**CARPIGIANI**



## > LEISTUNG UND QUALITÄT

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 UND QUALITÄT

**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

**Zusatzzylin-**  
**der** erleichtern  
die Herstellung.  
Auch als Ersatz-  
teile erhältlich.



Ihr kompaktes **Format** er-  
leichtert das Aufstellen der  
Maschine. Sie lässt sich mit  
einem einzigen Handgriff in-  
stallieren. 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 Rühr-  
werks beim Öffnen des  
**Schutzdeckels** während  
der Eiszubereitung.



Erhöhte **Unfallverhütung**  
dank der noch stärker abge-  
rundeten und besser verbun-  
denen Kanten und Ecken.



## > HYGIENE



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

Die **Schutzklappe des**  
**Zylinders** schließt sich je-  
des Mal, wenn der Zylinder  
von der Maschine abgenom-  
men wird, wodurch die Reini-  
gung 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	
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