



Gelato&Go

Le nuove piccole macchine
facili da usare, per creare
morbidi gelati e yogurt cremosi



Soft&Go p

Finalmente il Gelato Soft e Yogurt-gelato entra nei piccoli spazi e conquista i vostri clienti.

Soft&Go P è una macchina per gelato e yogurt-gelato con pompa ad ingranaggi; funzionale, innovativa, efficiente e robusta, ha tutte le parti che producono il gelato, realizzate con materiali resistenti anche all'acidità dello yogurt.

Produce un eccellente gelato, alle creme e alle frutta ed uno squisito yogurt. E' un gelato classico, da proporre in cono o coppetta, farcito con topping o granelle mentre lo yogurt-gelato va presentato solitamente in coppetta, arricchito con salse e frutta fresca.

Soft&Go P è la macchina ideale per le gelaterie, pasticcerie ed i bar, che vogliono conquistare i loro clienti con il più salubre dei gelati, lo yogurt ed un ottimo gelato fresco.



Agitatore in Pom

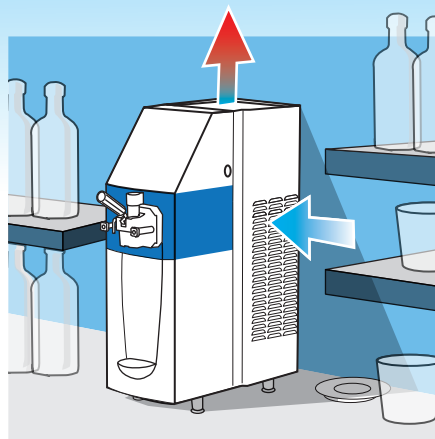
Agitatore a spirale e monoblocco; per mantenere ogni tipo di yogurt e produrre un gelato cremoso e consistente.



Pompa ad Ingranaggi

Pressurizza la miscela con l'aria e alimenta il cilindro, per un soffice gelato espresso, con overrun fino al 70%.

Piccole,
complete
e facili
da usare



**OCCUPANO
POCO SPAZIO**

Perché si addossano completamente alla parete di fondo di qualsiasi retrobanco, poiché l'aria per il raffreddamento del condensatore frigorifero è aspirata dai due fianchi e convogliata, con un percorso canalizzato, verso l'alto.



Soft&Go

Aggiungete nuove e fresche idee al vostro Menù.

Soft&Go è una macchina per gelato e yogurt gelato con pompa peristaltica; pratica e semplice, si caratterizza per la grande facilità d'uso e nella rapidità di smontaggio e pulizia.

Produce un ottimo gelato soft alle creme e piacevoli sorbetti di frutta fresca. Gelati e sorbetti possono essere proposti in cono, coppetta, bicchierino o al piatto.

Soft&Go è la macchina per i ristoranti, i bar-paninoteca e le pizzerie, che vogliono proporre ai loro clienti un fresco dessert, a completamento dei loro menù.



Pompa Peristaltica

Per alimentare costantemente il cilindro e produrre un gelato con overrun fino al 50%.



Agitatore in Pom

Agitatore a spirale e monoblocco; per mantecare ogni tipo di yogurt e produrre un gelato cremoso e consistente.



RIFORNIMENTO COMODO

Perché si fa davanti alle macchine, aprendo il cabinet anteriore refrigerato e versando la miscela nella vaschetta inox contenuta nel cassetto estraibile.



VERSATILE, PER CREARE TANTE NUOVE IDEE

Perché con i terminali optional, diritto e frastagliato, facilmente avvistabili sul rubinetto di erogazione, si riempiono bicchierini, si farciscono cannoli, tartellette di frolla, ecc... per realizzare monoporzioni e pasticceria di gelato.

Gelato&Go

Caratteristiche funzionali



Display multifunzioni

Indicazioni dei parametri di funzionamento

- Temperatura della miscela
- Consistenza del gelato
- Erogazione pronta
- "no" erogazione per miscela insufficiente

Avvisi luminosi per le operazioni di

- Riempimento della vaschetta
- Mescolazione della miscela
- Porta del cabinet aperta
- Caricamento errato della miscela
- Richiesta di sbrinamento del cabinet
- Richiesta di pulizia della macchina



Impianto frigorifero

Cabinet anteriore di contenimento della miscela

- Refrigerato e ventilato
- Sbrinamento automatico

Condensazione ad aria

- Aerazione verticale con aspirazione dai lati
- Filtri aria sui lati, di facile rimozione e pulizia

Caratteristiche tecniche

MODELLI	Produzione	Porzioni da 70 g ora	Capacità vasca	Gusti	Pompa	Caratteristiche elettriche				Dimensioni L x P x A	Peso Netto
	kg / ora	n.	lt			Volt	Hz	Ph	kW	cm	
Soft&Go P	14	200	5	1	Ingranaggi	230	50	1	1,6	31 x 58 x 87	90
Soft&Go	12	170	5	1	Peristaltica	230	50	1	1,6	31 x 58 x 87	88

Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo.

La produzione oraria può variare a seconda del tipo di miscela e si riferisce a 25°C temperatura ambiente.

TEOREMA: controllo via web del funzionamento optional a richiesta.

Gelato&Go sono prodotte da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo;

Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



Carpigiani
ti aiuta a sorridere!

CARPIGIANI

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

Concessionario

