



Přidejte do jídelníčku ve vaší restauraci řemeslnou zmrzlinu.



Basár
spol. s r. o.

Zmrzlina a sorbet už za 5 minut

Freeze&Go

Freeze&Go

Freeze&Go. Všechny technologie Carpigiani zhuštěné do pouhých 50 cm!

Freeze&Go zabere málo místa v kuchyni a je navržen tak, aby splnil specifické potřeby restaurace. Freeze&Go nabízí možnost přidat do denní nabídky vynikající domácí řemeslnou zmrzlinu.

Nalijte vychlazenou směs, zapněte stroj... a zmrzlina je připravena k servírování na stůl.

Freeze&Go se snadno čistí a během několika vteřin je připraven na mražení nové zmrzliny.

Překvapte svého zákazníka vysoce kvalitním výrobkem.



3 kroky postačují k získání pravé řemeslné zmrzliny.



1 nalít vychlazenou směs do výrobní nádoby



2 zapnout výrobu



3 zvukový signál oznámí, že zmrzlina je hotová!



Pouze za 5 minut připravit 5 porcí řemeslné zmrzliny

spol. s r. o.

Přidejte veškerou fantazii na ozdobu zmrzliny. Ke kvalitě myslíme Freeze&Go.





Basak
spol. s r. o.

CARPIGIANI



Hlavní přednosti

- Stolní stroj
- Systém jedné výrobní nádoby
- Rychlá výměna výrobní nádoby
- Vzduchový kondenzátor
- Jednofázový
- Snadná údržba

Přídavná zařízení

Další výrobní nádoby ke zvýšení produkce zmrzliny

Bosák
spol. s r. o.

* Technické údaje

Model	Produkce za 1 hod,	Instalovaný výkon	Chladicí systém		Objem hrnce	Rozměry v cm			Váha Netto
	kg	W				Šířka	Hloubka	Výška	
Freeze&Go	5	550	Kompresor: 300 W	Chladivo: R-404A	500 ml	26	53	53	30

Freeze&Go je výrobek Carpigiani který splňuje certifikát kvality UNI EN ISO 9001.



Carpigiani
napomáhá k úsměvu



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 [carpigiani.com](http://www.carpigiani.com)

Concessionario

Bosák spol. s r.o.
Radimova 30
169 00 Praha 6

Tel.: +420 233352555
E-mail: robert.bosak@bosak-sro.cz

www.bosak-sro.cz