

Quartetto®



*Bieten Sie Ihren
Gästen ein*

*echtes
handwerkliches
Speiseeis!*


CARPIGIANI

Quartetto®

Herstellung und Bevorratung von hochwertigem Speiseeis in nur einer Maschine.

Bequem

Quartetto ist ein professioneller Chargen-Freezer für den Küchenchef, der schnell und mit guter Qualität geschmackvolles Speiseeis und frische Fruchtsorbets herstellen möchte. Das fertige Eis wird dann direkt in einem gekühlten Fach im Inneren der Maschine konserviert. Je nach Wunsch zwischen -8°C und -15°C . Dadurch bleibt das Eis den ganzen Tag cremig und portionierbar.

Einfache Anwendung

Das Arbeiten mit der **Quartetto** ist einfach und verständlich. Sie geben Ihr fertiges Eismix in den oberen Zylinder, schließen den Deckel und starten die Produktion. Fertig. Ein akustisches Signal teilt Ihnen mit, wenn das Eis fertig ist. Nach dem Öffnen der Eisabgabe kommt das fertige Eis automatisch heraus, und fällt direkt in die serienmäßig mitgelieferte Edelstahlschale, die exakt in die Frontauflage passt.

Funktion

Die **Quartetto** arbeitet extrem effizient und funktionell. Das Einfüllen von oben ist sehr bequem, die Eisentnahme geschieht sehr schnell. Das Reinigen ist einfach, da alle eisführenden Bauteile leicht zerlegbar sind. Das Kühlfach bietet Platz für die 4 serienmäßig mitgelieferten Edelstahlschalen. Die Luftkühlung ermöglicht eine problemlose Platzierung, außerdem ist die **Quartetto** dank der serienmäßigen Gleitrollen schnell an einem anderen Platz. Als Stromanschluss genügt eine 230 Volt Steckdose.



15 minuten



Wir helfen Ihnen bei der Erstellung Ihrer Eisrezepte und der Auswahl der Zutaten.

Gutes handwerkliches Speiseeis bedarf neben einer hochwertigen Maschine auch einer guten, ausgewogenen Rezeptur. Mit unserer Erfahrung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen bei der Erstellung Ihrer Rezepte und den Kombinationsmöglichkeiten weiterzuhelfen. Letztlich ist es aber Ihre Kreativität, die ein Eis zu einem individuellen Erlebnis in Ihrem Betrieb werden lässt. Nutzen Sie diese Kundenbindung mit Ihrem individuell hergestelltem Speiseeis.



Quartetto produziert, konserviert und lagert Ihr Eis ohne großen Platzbedarf.

Dank dem praktischen Kühlfach, welches zwischen -8° und -15°C einstellbar ist, stehen Ihnen 12 kg feinstes Speiseeis zur Verfügung, wenn Sie möchten vier verschiedene Sorten. Sie benötigen keine zusätzlichen Eis- oder Kühlvitrienen.



Quartetto. Der Eisexperte an Ihrer Seite.



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.



Carpi Care kit - Carpi Clean kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

Quartetto®



Produktion	2 - 3 kg Eis pro Gefrierzyklus
Kühlfach	von -8°C bis -15°C mit 4 Edelstahlschalen à 3 kg Eis
Anschlusswert	230 Volt - 50 Hz - einphasig - 2,3 kW
Abmessungen	Breite 54 cm - Tiefe 57 cm - Höhe 115 cm
Lufkühlung - Rollen mit Bremsen - Nettogewicht 130 kg	



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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence