



Soft&Go

PLUS

Macchina monogusto da banco. Ideale per produrre gelato soft e yogurt gelato.

Con pompa peristaltica, facile e veloce da mantenere

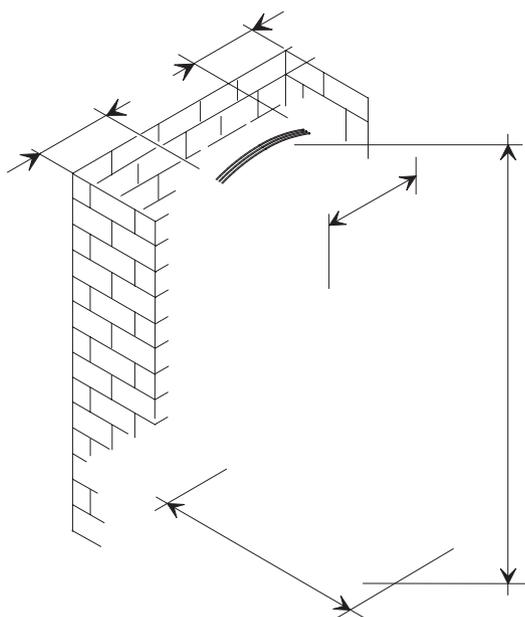
Compatta

Ora anche i bar, i ristoranti, le pasticcerie e le gelaterie con poco spazio a disposizione potranno deliziare i propri clienti con un ottimo gelato o un buonissimo frozen yogurt

Efficiente

Produce un eccellente gelato alle creme e alle frutta e uno squisito frozen yogurt





	Gusti	Pompa	Produzione oraria (70gr porzioni)	Capacità vasca lt	Potenza nominale kW	Fusibile A	Aliment. elettrica	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto kg
Soft&Go PLUS	1	Peristaltica	180*	5	1,8	16	230/50/1**	Aria	R404	88

* la capacità produttiva può variare in base a: miscela utilizzata e temperatura del luogo di lavoro

** altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta

Caratteristiche

Vantaggi

Possibilità di lavorare con sistema "bag in box"	Possibilità di alimentare il cilindro direttamente dal contenitore originale di miscela (bag in box da max 5 litri)
Display multifunzione	La macchina avvisa circa i parametri di funzionamento: temperatura miscela, consistenza gelato, erogazione pronta e miscela insufficiente
Avvisi luminosi	Avvisi per: mescolazione e caricamento errato miscela, riempimento vaschetta e porta cabinet aperta, richiesta sbrinamento cabinet e pulizia macchina
Cabinet anteriore di contenimento della miscela	Con sbrinamento automatico, é anche ventilato e refrigerato
Condensazione ad aria	Aerazione verticale con aspirazione dai lati e fuoriuscita dall'alto
Caricamento miscela anteriore	Rifornimento comodo da svolgere, semplicemente aprendo il cabinet e riempiendo la vaschetta inox

Soft&Go Plus è prodotta 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.