

 **inprimopiano**

Risparmio di tempo

Da **Carpigiani** la macchina **Ready** che miscela, riscalda e manteca il gelato in un unico cilindro

www.carpigiani.com

Dimensioni (H/L/P):

140x52x65 cm

Produzione oraria: 30-45 kg

Condensatore: acqua

Peso netto: 290 kg

Modelli: Ready 20 30; Ready 30 45



Modello: Ready 30 45

Descrizione: macchina per gelato

Grazie ai diversi programmi e a un sistema che permette di pastorizzare, maturare e mantecare è possibile effettuare ricette classiche con miscele liquide e in pasta o sperimentare nuove combinazioni. La macchina è dedicata innanzitutto a chi è nuovo nel settore della gelateria e desidera soluzioni semplici e affidabili; ma anche gli imprenditori del food retail potranno aggiungere il gelato fresco alla propria attività. Uno dei vantaggi è che l'operatore utilizza la macchina a busto eretto e i comandi, semplici e chiari, sono accessibili anche durante l'inserimento della miscela; il gelato potrà essere preparato rapidamente davanti ai propri clienti minimizzando gli oneri di conservazione. Gli angoli arrotondati e raccordati sul fronte della macchina assicurano un'ottima prevenzione anti-infortunistica. La nuova tecnologia, infine, apporta un notevole risparmio in quanto consente di svolgere l'intero processo produttivo del gelato con una sola macchina.

Incontro che conquista

Il prodotto si presenta in un kit completo che comprende una base per realizzare un gelato al cioccolato monorigine Santo Domingo al latte e un'intrigante crema alla nocciola con inclusione di wafer e granella di nocciola per un irresistibile abbinamento. Il risultato è un connubio perfetto tra la classica amabilità del cioccolato al latte, valorizzata dalla tipica nota amara del cacao dominicano, e la deliziosa croccantezza della crema. Una specialità creata per sedurre tutti gli amanti del cioccolato. Si consiglia di utilizzare un sacchetto di Base cioccolato al latte monorigine Santo Domingo con 2,5 chilogrammi di acqua bollente, quindi di variegare a piacere con la crema alla nocciola.

www.martinilineagelato.it

Prodotto: Conquistador
Descrizione: kit per gelato



Martini Linea Gelato,
brand Unigrà, lancia il gusto
Conquistador che nasce
dall'incontro di cioccolato,
nocciola e wafer

Kit:

- Base cioccolato al latte monorigine Santo Domingo: 7 sacchetti da 1,8 kg
 - Crema alla nocciola: 1 secchiello da 3 kg
- Shelf life:**
- Base cioccolato: 3 anni
 - Crema alla nocciola: 2 anni