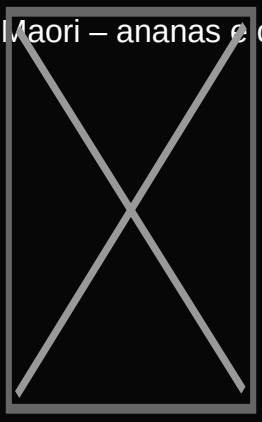
Con Freeze&Go e Dessert&Go Carpigiani pora il gelato al ristorante

strawberry-9-d635038e

Dessert&Go e Freeze&Go, due strumenti ideali per chi opera in spazi ridotti, ma non vuole rinunciare alla qualità del buon gelato, sono protagonisti a Identità Golose (9-11 febbraio),dove Carpigiani le metterà a disposizione degli chef protagonisti della kermesse milanese.

Lo chef-pasticcere Marco Esule del ristorante Mediterraneo si dedicherà al tema della pasticceria di gelato, riproducendo dessert classici del locale dello chef patron Orlando Bortolami in versione “gelata”. Le tre varianti, una diversa per ogni giorno di fiera, saranno: Tentazione – cioccolato e pera, Maori – ananas e cocco, Sicilia – pistacchio di Bronte e biscotti salati.



Slanciate e compatte - la larghezza è inferiore a 30 cm - queste macchine sono in grado di produrre rispettivamente un gelato soft e un gelato mantecato con lo chef che può caricare la miscela e pulire la macchina lavorando “frontalmente”, con grande rapidità. Queste macchine sono ideali per tutti coloro che non vogliono rinunciare al gusto della qualità, soprattutto nella fase finale del pasto.

Dessert&Go è in grado di produrre un gelato soft morbido e cremoso, ed è dotata di una pompa ad ingranaggi (brevetto Carpigiani) che mescola la miscela con l’aria, assicurando una costante alimentazione del cilindro di produzione ed un elevato overrun del prodotto. Un agitatore in acciaio con doppia spirale e contro-agitatore opera all’interno del cilindro di produzione per garantire una

mantecazione ottimale. Cambiare gusto diventa semplicissimo, grazie alla presenza della vasca sottostante, che contiene la miscela ed è asportabile. Dessert&Go produce ogni ora fino a 200 porzioni di gelato (70gr l'una), e nei periodi di minore attività dà la possibilità ai ristoratori di preparare creative monoporzioni di gelato, conservabili poi a -18°.
Freeze&Go è il più piccolo mantecatore Carpigiani dedicato agli chef. Pesa meno di 30kg e occupa poco spazio in cucina ma garantisce le medesime elevate prestazioni di una macchina da laboratorio di gelateria in termini di qualità, spatolabilità e lavorabilità del gelato finito, che sarà pronto in soli 5 minuti.