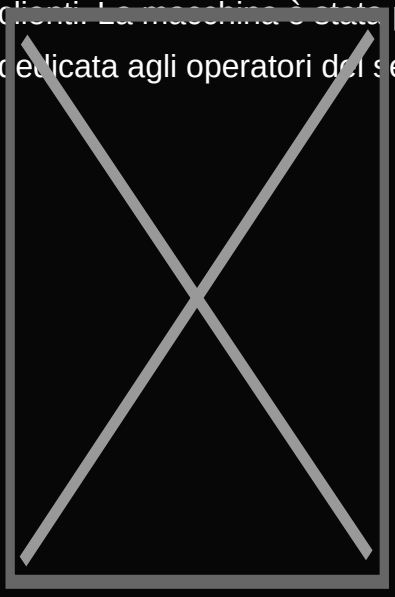
Gelato nella ristorazione, Carpigiani presenta la nuova Freeze & Go

freeze-go-a-53f5baf4

Il mondo della ristorazione è pronto ad essere rivoluzionato dalla nuova **Freeze & Go**, il mantecatore da banco che in 55 cm racchiude la potenza e l'affidabilità della tecnologia **Carpigiani**. Colpo di fulmine assicurato grazie al design dalle forme sinuose e dal sapore vintage che riprende il color "crema bolognese" che caratterizzava le prime macchine automatiche dello storico marchio bolognese leader mondiale nella produzione di macchine per la gelateria artigianale. **Pensata per l'utilizzo nella ristorazione** può mantecare piccole quantità di gelato, fino a cinque porzioni, in pochi minuti. In questo modo si eviteranno sprechi e il gelato sarà sempre fresco e pronto a soddisfare le richieste dei clienti. La macchina è stata presentata oggi a **Commercial Kitchen Show di Birmingham**, la fiera dedicata agli operatori del settore ristorazione del Regno Unito.



Freeze & Go è dotata di **sistema plug & play** che permette di collegarla direttamente ad una presa di corrente ed è ancora più facile e comoda da usare grazie alla tazza estraibile e intercambiabile con le dotazioni aggiuntive. Silenziosissima può essere utilizzata in sala al momento del servizio arricchendo l'esperienza del cliente.

Il **gelato artigianale, mantecato come da tradizione italiana**, potrà essere aggiunto al menù senza stravolgere l’assetto della cucina grazie ad una macchina dalle dimensioni contenute con attacco monofase e altissima velocità di esecuzione. Dall’amouse-bouche al dessert, la carta si arricchirà di nuove consistenze e temperature richiamando secoli di tradizione italiana che dal Rinascimento ha portato il gelato sulle tavole di re e imperatori.

Freeze & Go sarà la macchina di punta del nuovo programma educativo dedicato alla ristorazione e basato a Londra: **Carpigiani Gelato University – Foodservice Professional**. La scuola si rivolge a un pubblico di professionisti desiderosi di ampliare la propria formazione, con l’obiettivo di sviluppare nuove e creative linee di prodotto. Il team dei docenti è guidato da **Michele Stanco**, pastry chef che conta nel suo curriculum ben 7 anni al tristellato Fat Duck di Heston Blumenthal. Al suo fianco i docenti della Carpigiani Gelato University: **Luciano Ferrari, Cristian Bonfiglioli, Andrea De Bellis e Francesco Giordano**.