

The logo features a stylized white cloud above the brand name 'CARPIGIANI' in a bold, white, sans-serif font. The text is underlined.

La tecnologia che
semplifica il tuo lavoro





Hard-O-Time

Con questo sistema esclusivo si ottiene sempre una ottima consistenza del gelato; durante la produzione sul display LCD compare costantemente il tempo programmato con le frecce e quello trascorso per raggiungere la consistenza ideale.



Agitatore POM

Senza albero centrale e pale larghe impenetrabili al freddo, per la totale espulsione del gelato; rigido e leggero, ha pattini raschianti autoregolanti, per la costante pulizia e resa del cilindro.

Post-raffreddamento

Molto utile nei modelli maggiori, serve per riattivare il freddo durante l'estrazione e mantenere così integra anche la consistenza del gelato che esce per ultimo.

