



READYCHEF 14/20

Mantecadora Carpigiani READYCHEF 14/20

Características del producto

Mantecadora Carpigiani READYCHEF 14/20

Mantecadoras horizontales que han sido especialmente diseñadas para pequeños volúmenes de helados y sorbetes. Su sencillo manejo, escaso mantenimiento y reducidas dimensiones hacen de ellas unas mantecadoras ideales para completar la carta de postres de un restaurante con un helado profesional.

Ofrecen un proceso de elaboración controlado, lo que permite obtener un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.

Nueva app "Teorema de Carpigiani" la productividad está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que puede consultarse desde ordenadores, tabletas y Smartphones. Soporte cubetas en dotación para los modelos LABO y EUROLABO.

Código anterior: 2LCA0029

