

Фризер для мороженого GELPROM
GP100S-AP-SP пастеризация, помпа



(Цена со склада в г.Москва)

420 304 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Фризер для мороженого GELPROM GP100S-AP-SP используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мягкого мороженого, замороженного йогурта. Модель оснащена электронной панелью управления. Благодаря использованию передовых технологий, машина может производить мороженое различной твердости, температуры подачи и взбитости. Термообработка (самопастеризация) входит в стандартную комплектацию, что снижает необходимость в частых циклах мойки и гарантирует соблюдение гигиенических норм. Особенности: Система автоматической пастеризации смеси: нагрев смеси до 65°C и последующее поддержание ее при этой температуре в течение 30 мин. перед быстрым охлаждением до температуры хранения 4°C Нагнетающая шестеренчатая помпа подачи смеси из бункера в цилиндр - обеспечивает однородную текстуру продукта, повышает производительность и позволяет достичь высокого уровня взбитости и насыщенности воздухом Охлаждаемый бункер с поддержанием температуры, датчиком

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| Код товара | 49571 |
| Производитель | GELPROM |
| Страна производитель | Китай |
| Температурный режим | Низкотемпературный |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 323x781x914 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Назначение | Для мягкого мороженого |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 1.8 |
| Способ установки | Напольная |
| Функция ночного хранения | есть |
| Объем емкости, л | 8 |
| Количество емкостей | 1 |
| Производительность, кг/час | 32 |
| Вес нетто, кг | 113 |
| Вес в упаковке, кг | 121 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 400x890x1130 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

уровня и системой перемешивания для поддержания необходимой консистенции смеси Особая конфигурация мешалки: для улучшения процесса смешивания на этапе замораживания Система автоматического контроля консистенции мороженого Индикация количества смеси в бункере и счетчик отпущенных порций Система оттайки цилиндра Рычаг раздачи с автоматическим возвратом Воздушное охлаждение конденсатора Сменные скребки Хладагент R404a Корпус выполнен из нержавеющей стали Мойка машины 1 раз в 14 дней (при ежедневной пастеризации)

Дополнительные характеристики:
Производительность: 48 л/час (32 кг/ч)
Объем: Цилиндр: 2 л Бункер: 8 л Время готовности к выдаче: от 7 до 9 мин.
Температура окружающей среды: до 40 °C