

**Батч-фризер для мороженого
CARPINI HU15S**



(Цена со склада в г.Москва)

245 768 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Настольный батч-фризер CARPINI HU15S
А используется в барах, кафе, ресторанах и других предприятиях общественного питания и торговли, в специальных отделах развлекательных и торговых центров для приготовления и подачи твердого мороженого, джелато или сорбета. Модель оснащена вертикальным цилиндром с верхней загрузкой, электронным контроллером с цифровым дисплеем. Корпус выполнен из нержавеющей стали, цилиндр и мешалка - из нержавеющей стали марки AISI 304.
Особенности: Автоматические режимы приготовления: Время Температура Ручная выгрузка Герметичный компрессор Воздушное охлаждение конденсатора Высокопрочные долговечные скребки Прозрачная крышка для визуального контроля процесса Компактные габариты для оптимизации пространства
Дополнительные характеристики: Условия эксплуатации: Диапазон температуры окружающей среды: от 10 до 32 °C Максимальная относительная влажность: 60% Максимальная производительность: 6 л/ч Диапазон длительности цикла: от 20 до 25 мин. Загрузка за цикл: от 1 до 1,5 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	49577
Производитель	CARPINI
Страна производитель	Китай
Температурный режим	Низкотемпературный
Габариты, мм (ДхШхВ)	400x400x438
Гарантия, мес	12
Назначение	Для твердого мороженого
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,4
Способ установки	Настольная
Объем емкости, л	3
Количество емкостей	1
Вес нетто, кг	39
Вес в упаковке, кг	48
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x500x550
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700