

**Батч-фризер для мороженого
CARPINI IC3 A**



(Цена со склада в г.Москва)

372 542 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Настольный батч-фризер CARPINI IC3 A 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, мешалка и люк - из нержавеющей стали марки AISI 304. Особенности: Автоматические режимы приготовления: Время Температура Быстрая выгрузка готового мороженого в полуавтоматическом режиме через люк 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 °С Максимальная относительная влажность: 60% Максимальная производительность: 13 л/ч Диапазон длительности цикла: от 10 до 20 мин. Загрузка за цикл: от 1 до 2 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	49578
Производитель	CARPINI
Страна производитель	Китай
Температурный режим	Низкотемпературный
Габариты, мм (ДхШхВ)	547x554x430
Гарантия, мес	12
Назначение	Для твердого мороженого
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1
Способ установки	Настольная
Объем емкости, л	5
Количество емкостей	1
Производительность, кг/час	10
Вес нетто, кг	65
Вес в упаковке, кг	74
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	650x655x570
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700