

**Батч-фризер для мороженого
CARPINI MASTER20 W**



(Цена со склада в г.Москва)

924 198 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Автоматический напольный батч-фризер CARPINI MASTER20 W 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 горизонтальным цилиндром, электронным контроллером с сенсорным дисплеем TouchScreen, душирующим устройством и 4 поворотными колесами с тормозом. Корпус выполнен из нержавеющей стали, цилиндр, дверь и основание мешалки - из нержавеющей стали AISI 304, лопасти мешалки - из полимера.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	49579
Производитель	CARPINI
Страна производитель	Китай
Температурный режим	Низкотемпературный
Габариты, мм (ДхШхВ)	560x915x1350
Гарантия, мес	12
Назначение	Для твердого мороженого
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3.5
Способ установки	Напольная
Объем емкости, л	10
Количество емкостей	1
Производительность, кг/час	30
Вес нетто, кг	230
Вес в упаковке, кг	270
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660x1005x1500
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

Особенности: 3 автоматических режима
Ручной режим приготовления Трехлопастная мешалка с полимерными лопастями
Саморегулирующиеся скребки Водяное охлаждение конденсатора Функция оттайки
Герметичный компрессор Опорная полка для установки емкости для мороженого Большой размер выходного люка: для быстрого извлечения джелато в полуавтоматическом режиме
Дополнительные характеристики:
Условия эксплуатации: Диапазон температуры окружающей среды: от 10 до 32 °С
Максимальная относительная влажность: 60%
Максимальная производительность: 36 л/ч
Диапазон длительности цикла: от 10 до 15 мин.
Загрузка за цикл: от 2.5 до 6 кг