

**Батч-фризер для мороженого
CARPINI MASTER30 W**



(Цена со склада в г.Москва)

1 090 352 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Автоматический напольный батч-фризер CARPINI MASTER30 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	49580
Производитель	CARPINI
Страна производитель	Китай
Температурный режим	Низкотемпературный
Габариты, мм (ДхШхВ)	560x915x1480
Гарантия, мес	12
Назначение	Для твердого мороженого
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	4.1
Способ установки	Напольная
Объем емкости, л	15
Количество емкостей	1
Производительность, кг/час	36
Вес нетто, кг	250
Вес в упаковке, кг	290
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660x1005x1630
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: 45 л/ч
Диапазон длительности цикла: от 10 до 15 мин.
Загрузка за цикл: от 3 до 9 кг