

**Батч-фризер для мороженого
CARPINI SE5 A**



(Цена со склада в г.Москва)

631 207 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Напольный батч-фризер CARPINI SE5 A используется в барах, кафе и других предприятиях общественного питания, в специальных отделах развлекательных и торговых центров для приготовления и подачи твердого мороженого, джелато или сорбета. Модель оснащена горизонтальным цилиндром, трехлопастной мешалкой и электронным контроллером с цифровым дисплеем. Корпус выполнен из нержавеющей стали, цилиндр и основание мешалки - из нержавеющей стали марки AISI 304, лопасти мешалки - из полимера. Особенности: Автоматические режимы приготовления: Время Температура Широкая воронка для удобства загрузки ингредиентов Быстрая выгрузка готового продукта в полуавтоматическом режиме

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	49585
Производитель	CARPINI
Страна производитель	Китай
Температурный режим	Низкотемпературный
Габариты, мм (ДхШхВ)	560x915x1350
Гарантия, мес	12
Назначение	Для твердого мороженого
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3.2
Способ установки	Напольная
Объем емкости, л	10
Количество емкостей	1
Производительность, кг/час	27
Вес нетто, кг	210
Вес в упаковке, кг	240
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660x1005x1620
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

через люк большого диаметра Герметичный компрессор Воздушное охлаждение конденсатора Функция оттайки Полуавтоматическая выгрузка через люк Высокопрочные саморегулирующиеся скребки Опорная полка для тары под готовый продукт 4 поворотных колеса со стопорным ограничителем для легкой транспортировки Дополнительные характеристики: Условия эксплуатации: Диапазон температуры окружающей среды: от 10 до 32 °С Максимальная относительная влажность: 60% Максимальная производительность: 34 л/ч Диапазон длительности цикла: от 8 до 15 мин Загрузка за цикл: от 2,5 до 6 кг