

Коммерческое предложение от 20.04.2025

Наименование товара: Фризер для мороженого carpigiani 193/P/SP-AV

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/frizery-dlya-morozhenogo/frizer-dlya-morozhennogo-carpigiani-193-p-sp-av>



Описание

- Фризер настольный с электронной панелью управления, функцией самопастеризации, предназначен для производства мягкого мороженого и замороженных йогуртов и имеет 3 раздаточных узла, 2 охлаждающих независимых цилиндра для 2 вкусов, 4 ножки.
- Объем бункеров - 2х12л.
- Производительность - 35кг/ч (460 порций весом 75г в час) при температуре окружающей среды +25С.
- Фризер оснащен шестерёнчатой помпой, стальной мешалкой в бункере, цельной пластиковой мешалкой в цилиндре, воздушным охлаждением конденсатора, 2 двигателями.
- Шестерёнчатая помпа нагнетает сырьё с воздухом в цилиндр, взбитость мороженого 40-80%.
- Для каждого из 2-х вкусов предусмотрен свой кран раздачи, третий кран позволяет порционировать мороженое, состоящее одновременно из двух вкусов.
- Мешалка в бункере нужна для перемешивания смеси, чтобы консистенция была однородной.
- При активации функции самопастеризации смесь в бункере фризера нагревается до +65С, поддерживается при этой температуре и потом резко охлаждается до +2С.
- Самопастеризация программируется по времени, проводится 1 раз в сутки (ночью) и происходит за счёт нагрева горячим газом, а не ТЭНами, благодаря этому в танке фризера не

образуется накипь и молочный камень.

- При этом дезинфицируется смесь и все детали, контактирующие с мороженым.
- Самопастеризация увеличивает режим мойки аппарата до 30 дней.
- Фронтальная панель из поликарбоната имеет бело-сине-голубой дизайн, скруглённые углы, устойчива к царапинам и выцветанию.
- Мороженое сервируется в конусы, стаканчики или креманки.

Характеристики

Масса, кг	212
Страна сборки	Италия
Высота, мм	800
Длина, мм	550
Ширина, мм	880
Страна сборки	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.