Описание товара Фризер для мороженного Carpigiani XVL 1 G/SP



- - Фризер напольный передвижной с электронной сенсорной панелью управления, функцией самопастеризации, предназначен для производства мягкого мороженого, замороженных йогуртов, фруктовых шербетов и имеет 1 раздаточный узел, 1 охлаждающий цилиндр для 1 вкуса, 4 колеса.
 - Объем бункера 13л.
- Производительность 38кг/ч (500 порций весом 75г в час) при температуре окружающей среды +25С.
- Панель управления расположена на уровне глаз для облегчения выбора программы и имеет наглядные иконки.
- Помпа во фризере не установлена, то есть смесь из танка в цилиндр попадает самотёком, взбитость мороженого составляет 0-40%.
- Фризер оснащен стальной мешалкой в бункере, цельной пластиковой мешалкой в цилиндре, воздушным охлаждением конденсатора.
- Смесь в морозильной камере постоянно перемешивается мешалкой для сохранения однородной консистенции, что обеспечивает постоянный приток смеси в цилиндр.
- Благодаря удлиненному цилиндру аппарат обеспечивает непрерывное производство, даже в пиковый период работы.
- Мороженое сервируется в конусы или стаканчики.
- Большая рабочая область для наполнения, глубиной 100мм, позволяет легко работать с большими стаканами и заполнять формы для таких продуктов на вынос, как торты, рулеты, мороженое-сэндвичи и т.д.
- Если во время наполнения конуса отпустить рукоятку крана, то распределитель автоматически закрывается, останавливая поток мороженого.
- Когда аппарат не используется, рукоятку можно легко снять, а затем поставить на место без

каких-либо инструментов.

• Рукоятка изготовлена из алюминия.

Характеристики

Масса, кг 264

Страна сборки Италия

Высота, мм 1605

Длина, мм 450

Ширина, мм 705

Страна сборки Италия

Информация на сайте <u>prom-katalog.ru</u> носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.