

Аппараты для взбитых сливок Jetwip/G, Ecowip/G, Masterwip/G, Miniwip/G

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: cig@nt-rt.ru || сайт: <http://carpigiani.nt-rt.ru/>

Аппарат Carpigiani Jetwip/G для взбивания сливок



Качество

Благодаря гибким и универсальным машинам для взбивания сливок Carpigiani, в дополнение к этим традиционным применениям, вы можете расширить свой ассортимент, добавив инновационные и креативные рецепты. Благодаря простоте и скорости можно будет производить парфе, сладкие и соленые муссы изысканного класса, гармонично сочетая широкий спектр вкусов.

Эффективность

Запатентованный текстуризатор Carpigiani увеличивает количество столкновений между молекулами жира, а насос включает воздух, чтобы приготовить идеальные взбитые сливки и многое другое.

Благодаря помпе можно регулировать воздушно-продуктовую смесь для взбивания натуральных, овощных и других сливок.

Удобство

Насос, который легко снимается без инструментов для быстрой очистки.

Слив резервуара подключается непосредственно к внешней стороне для облегчения слива и очистки.

Дополнительно для всех моделей: комплект насадок разных размеров и форм из нержавеющей стали (например, для кондитерского мешка) и пластика.

Экономичность

Машины для взбивания сливок Carpigiani позволяют легко выполнять свою работу и экономить время.

Гигиена

Система дозирования полностью охлаждается до выпускного отверстия, сделанного из специального материала для предотвращения конденсации, что гарантирует максимальную гигиену во время производства и хранения.

Каплесборник также можно использовать в качестве гигиенической защиты дозатора, когда машина не используется.

JETWIP (с помпой)

Производительность (кг/час)

80

Производительность (л/час)

240

Емкость танка (л)

6 (взбитость 90-115%)

Электропитание

200

Мощность (кВт)

0, 7

Аппарат для взбития сливок Carpigiani Ecowip/G



Артикул: Ecowip/G

Категория: Аппараты для взбитых сливок

Качество

Благодаря гибким и универсальным машинам для взбивания сливок Carpigiani, в дополнение к этим традиционным применениям, вы можете расширить свой ассортимент, добавив инновационные и креативные рецепты. Благодаря простоте и скорости можно будет производить парфе, сладкие и соленые муссы изысканного класса, гармонично сочетая широкий спектр вкусов.

Эффективность

Запатентованный текстуризатор Carpigiani увеличивает количество столкновений между молекулами жира, а насос включает воздух, чтобы приготовить идеальные взбитые сливки и многое другое.

Благодаря помпе можно регулировать воздушно-продуктовую смесь для взбивания натуральных, овощных и других сливок.

Удобство

Насос, который легко снимается без инструментов для быстрой очистки.

Слив резервуара подключается непосредственно к внешней стороне для облегчения слива и очистки.

Дополнительно для всех моделей: комплект насадок разных размеров и форм из нержавеющей стали (например, для кондитерского мешка) и пластика.

Экономичность

Машины для взбивания сливок Carpigiani позволяют легко выполнять свою работу и экономить время.

Гигиена

Система дозирования полностью охлаждается до выпускного отверстия, сделанного из специального материала для предотвращения конденсации, что гарантирует максимальную гигиену во время производства и хранения.

Каплесборник также можно использовать в качестве гигиенической защиты дозатора, когда машина не используется.

Оборудование

ECOWIP (без помпы)

Производительность (кг/час)

Производительность (л/час)

105

Емкость танка (л)

2 (взбитость до 80%)

Электропитание

220

Мощность (кВт)

0, 4

Аппарат для приготовления взбитых сливок Carpigiani Masterwip/G



Артикул: Masterwip/G

Качество

Благодаря гибким и универсальным машинам для взбивания сливок Carpigiani, в дополнение к этим традиционным применениям, вы можете расширить свой ассортимент, добавив инновационные и креативные рецепты. Благодаря простоте и скорости можно будет производить парфе, сладкие и соленые муссы изысканного класса, гармонично сочетая широкий спектр вкусов.

Эффективность

Запатентованный текстуризатор Carpigiani увеличивает количество столкновений между молекулами жира, а насос включает воздух, чтобы приготовить идеальные взбитые сливки и многое другое.

Благодаря помпе можно регулировать воздушно-продуктовую смесь для взбивания натуральных, овощных и других сливок.

Удобство

Насос, который легко снимается без инструментов для быстрой очистки.

Слив резервуара подключается непосредственно к внешней стороне для облегчения слива и очистки.

Дополнительно для всех моделей: комплект насадок разных размеров и форм из нержавеющей стали (например, для кондитерского мешка) и пластика.

Экономичность

Машины для взбивания сливок Carpigiani позволяют легко выполнять свою работу и экономить время.

Гигиена

Система дозирования полностью охлаждается до выпускного отверстия, сделанного из специального материала для предотвращения конденсации, что гарантирует максимальную гигиену во время производства и хранения.

Каплесборник также можно использовать в качестве гигиенической защиты дозатора, когда машина не используется.

Оборудование

MASTERWIP (с помпой)

Производительность (кг/час)

50

Производительность (л/час)

150

Емкость танка (л)

3 (взбитость 90-115%)

Электропитание

220

Мощность (кВт)

0,7

Машина для взбивания сливок Carpigiani Miniwip/G



Артикул: Miniwip/G

Категория: Аппараты для взбитых сливок

Качество

Благодаря гибким и универсальным машинам для взбивания сливок Carpigiani, в дополнение к этим традиционным применениям, вы можете расширить свой ассортимент, добавив инновационные и креативные рецепты. Благодаря простоте и скорости можно будет производить парфе, сладкие и соленые муссы изысканного класса, гармонично сочетая широкий спектр вкусов.

Эффективность

Запатентованный текстуризатор Carpigiani увеличивает количество столкновений между молекулами жира, а насос включает воздух, чтобы приготовить идеальные взбитые сливки и многое другое.

Благодаря помпе можно регулировать воздушно-продуктовую смесь для взбивания натуральных, овощных и других сливок.

Удобство

Насос, который легко снимается без инструментов для быстрой очистки.

Слив резервуара подключается непосредственно к внешней стороне для облегчения слива и очистки.

Дополнительно для всех моделей: комплект насадок разных размеров и форм из нержавеющей стали (например, для кондитерского мешка) и пластика.

Экономичность

Машины для взбивания сливок Carpigiani позволяют легко выполнять свою работу и экономить время.

Гигиена

Система дозирования полностью охлаждается до выпускного отверстия, сделанного из специального материала для предотвращения конденсации, что гарантирует максимальную гигиену во время производства и хранения.

Каплесборник также можно использовать в качестве гигиенической защиты дозатора, когда машина не используется.

Оборудование

MINIWIP (с помпой)

Производительность (кг/час)

50

Производительность (л/час)

150

Емкость танка (л)

2 (взбитость 90-115%)

Электропитание

220

Мощность (кВт)

0,7



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: cig@nt-rt.ru || сайт: <http://carpigiani.nt-rt.ru/>