

Фризеры для коктейлей 191 K SP, GK3 P SP, K Shake SP для молочных коктейлей, комбо-фризеры Multiple Choice 2.0 P SP

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/>

Carpigiani 191 K SP



Артикул: 191 K SP

Категория: Оборудование для производства коктейлей

Профессиональная машина для приготовления мягкого мороженого Carpigiani 191 K SP

Carpigiani 191 K SP – это профессиональная машина для приготовления мягкого мороженого, разработанная для удовлетворения потребностей кафе, ресторанов и кондитерских. Известная своим качеством и надежностью, эта модель позволяет создавать идеальное мягкое мороженое с минимальными усилиями.

Эффективность и качество

Hard-O-Tronic®: электронная система управления, которая позволяет легко изменять консистенцию коктейля в зависимости от типа добавляемого продукта или желаемого стиля.

Фаза запуска

Выбор СИСТЕМЫ ПОДАЧИ СМЕСИ (Насос или Гравитация)

Высокоэффективный битер (мешалка)

Цилиндр прямого расширения

Удобство

Резервуар-мешалка

Регулируемая скорость дозирования

Отсканируйте QR-код на передней панели машины, чтобы получить доступ к самой последней информации об оборудовании: руководство по эксплуатации, Carpi Care kit & Carpi Clean kit.

Экономия

Новые высокопроизводительные электродвигатели-редукторы и конденсаторы

Выбор ОХЛАЖДЕНИЯ (машина с водяным охлаждением или машина с воздушным охлаждением)

Безопасность

Повышенная эксплуатационная безопасность и больший контроль во время производства

Гигиена

Простая очистка, гарантированная гигиена

Carpigiani GK3 P SP для коктейлей



Количество товара Carpigiani GK3 P SP для коктейлей

Артикул: GK3 P SP

Категория: Оборудование для производства коктейлей

Carpigiani GK3 P SP для приготовления коктейлей

Carpigiani GK3 P SP – это профессиональная машина, специально разработанная для приготовления коктейлей, которая станет отличным дополнением для баров, кафе и ресторанов. Известная своим качеством и надежностью, эта модель позволяет быстро и эффективно создавать разнообразные коктейли с идеальной текстурой и вкусом.

Дополнительные конфигурации

Система дистанционного управления Teorema

Она дает важную информацию о машине, упрощает обслуживание системы и помогает составить график очистки

Смеситель

Дополнительный миксер с одноразовыми ложками для перемешивания начинки с мороженым

Система сухого наполнения

Возможность приготовления смеси прямо в резервуаре, добавляя воду и сухую смесь

Диспенсер для насадок и стаканов

Легко монтируется с обеих сторон. Насадки и стаканы всегда «под рукой»

Особенности и преимущества

Две независимые холодильные системы в одной раме

Позволяет работать с одной стороной, в то время как другая сторона может пастеризоваться или может быть остановлена

Шестеренчатый насос из нержавеющей стали под давлением из усовершенствованного термопластичного полимера

Насос обеспечивает наилучшую текстуру, качество и высокую взбитость продукта, регулируемую от 40% до 80%

Система подачи сиропа с перистальтическим насосом с внешними клапанами

Обеспечивает хорошую функциональность с жидкостями или густыми сиропами, содержащими твердые частицы фруктов

Интерактивный дисплей

Обменивается данными с оператором, предоставляя инструкции и данные о производительности машины

Резервуарные мешалки

Предотвращение расслоения продукта и уменьшение пенообразования за счет поддержания жидкой консистенции мешалками для резервуаров

Регулируемый поток продукта

Регулируемый поток продукта в соответствии с вашими требованиями к скорости и объему дозирования

Четырех вкусовая, полностью автоматическая система дозирования коктейлей

Нажмите на кнопку, чтобы выдать ароматный коктейль. Специальный датчик для автоматического закрытия дозатора

Фонтанный насос и закрытые емкости для топпингов

Два фонтанных насоса для горячих топпингов и две закрытые емкости для холодных топпингов

Цилиндры охлаждения прямого расширения

Оптимизация эффективности охлаждения для быстрого простоя заморозки, меньшего количества отходов продукта, и обеспечения более высокого качества и энергосбережения

Система размораживания

Возможность нагрева цилиндров для упрощения процедуры очистки

Carpigiani K Shake SP для молочных коктейлей



Количество товара Carpigiani K Shake SP для молочных коктейлей

Артикул: K Shake SP

Категория: Оборудование для производства коктейлей

АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ CARPIGIANI K SHAKE

Carpigiani K Shake SP – это профессиональная машина, специально разработанная для приготовления молочных коктейлей, которая станет отличным дополнением для кафе, ресторанов и баров. Известная своим качеством и инновационными технологиями, эта модель позволяет быстро и легко создавать идеальные молочные коктейли с насыщенным вкусом и кремовой текстурой.

Эффективность и качество

Hard-O-Tronic®: электронная система управления, которая позволяет легко изменять консистенцию коктейля в зависимости от типа добавляемого продукта или желаемого стиля.

Фаза запуска

Высокоэффективный битер (мешалка)

Цилиндр прямого расширения

Удобство

Резервуар-мешалка

Самозакрывающаяся система автоматического закрытия рычага

Автоматическая система дозирования сиропа

Отсканируйте QR-код на передней панели машины, чтобы получить доступ к самой последней информации об оборудовании: руководство по эксплуатации, Carpi Care kit & Carpi Clean kit.

Экономия

Новые высокопроизводительные электродвигатели-редукторы и конденсаторы

Выбор ОХЛАЖДЕНИЯ (машина с водяным охлаждением или машина с воздушным охлаждением)

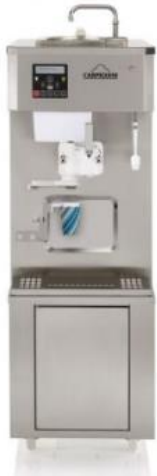
Безопасность

Повышенная эксплуатационная безопасность и больший контроль во время производства

Гигиена

Простая очистка, гарантированная гигиена

Комбо-фризер Multiple Choice 2.0 P SP



Артикул: Multiple Choice 2.0 P SP

Категория: Оборудование для производства коктейлей

Комбо-фризер Multiple Choice 2.0 P SP

Комбо-фризер Multiple Choice 2.0 P SP – это современное и универсальное оборудование, предназначенное для приготовления различных видов замороженных десертов. Идеально подходит для кафе, ресторанов и кондитерских, стремящихся предложить своим клиентам разнообразные и качественные лакомства.

Эффективность и качество

Hard-O-Tronic®: электронная система управления, которая позволяет легко и быстро изменять консистенцию коктейля в соответствии с желаемым типом продукта

Насосная система подачи смеси

3-кратный высокоэффективный битер (мешалка)

Цилиндр прямого расширения

Удобство

Резервуар-мешалка

Самозакрывающаяся система автоматического закрытия рычага

Стандартная система сухого наполнения

Система подачи сиропов под давлением

Отсканируйте QR-код на передней панели машины, чтобы получить доступ к самой последней информации об оборудовании: руководство по эксплуатации, Carpi Care kit & Carpi Clean kit.

Экономия

Независимая насосная трансмиссия

Выбор ОХЛАЖДЕНИЯ (машина с водяным охлаждением или машина с воздушным охлаждением)

Безопасность

Повышенная эксплуатационная безопасность и больший контроль во время производства

Гигиена

Простая очистка, гарантированная гигиена



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/>