

Оборудование для твердого мороженого, фризеры Ready 30 45 WF, Ready 8/12, Ready 20 30 WF, Ready 6/9, дверцы для раздачи в режиме Crystal

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 Ready 30 45 WF



Количество товара Carpigiani Ready 30 45 WF

Артикул: Ready 30 45 WF

Категория: Оборудование для тортов и эскимо

Качество

Are you Ready? Сделайте свежее мороженое:

— ШЕСТЬ автоматических программ, две для приготовления вкусного мороженого на молочной основе и сорбетов из свежих фруктов; одна для производства идеальной фруктовой граниты; две для производства джелато CRYSTAL на основе молока или фруктов; одна для приготовления мороженого * с помощью специального взбивателя. (* Битер (взбиватель) 3E является опцией для всех моделей. Также доступна в качестве запасной части.)

— ШЕСТЬ автоматических программ, три горячие и три холодные. При заполнении водой гидратация и смешивание выполняются внутри машины, что позволяет сэкономить время и избежать ошибок измерения.

— ШЕСТЬ автоматических программ термообработки. ТРИ для джелато и ТРИ для мороженого: 1 для пастеризации смеси и замораживания её в джелато или мороженое, 1 для пастеризации, выдержки и затем замораживания её в джелато или мороженое, и 1 для нагрева, охлаждения и хранения смеси до момента пока вы не решите произвести из неё джелато или мороженое.

Эффективность

Hard-O-Tronic®: Эта система специально разработана для производства превосходного джелато. На ЖК-дисплее постоянно отображаются значения запрограммированной консистенции и текущей консистенции джелато в батч фризере. Нажатием на «стрелки» можно всегда изменить ее, чтобы получить идеальное мороженое по своему вкусу.

Пластиковая мешалка-битер не имеет центрального вала: Ее лопасти не поддающиеся воздействию холода обеспечивают полное извлечение джелато при каждом производственном цикле.

Охлаждение после приготовления: Для поддержания консистенции джелато во время извлечения используется функция охлаждения продукта после его приготовления дополнительной заморозкой мороженого по мере выхода из цилиндра

Удобство

Опционально специальная насадка 3E Beater (мешалка): идеально для производства мороженого. Так же доступна как запасная часть.

Опционально раздаточная дверца для режима Crystal: идеально с программой Crystal для наполнения контейнеров и банок непосредственно из машины.

Благодаря распорке, которую можно установить в любое время, можно уменьшить проем дверцы, тем самым облегчая извлечение продукта Crystal и мытье машины.

Опционально коврик для полки: коврик который надежно удерживает на месте лотки 16×36 см, лотки 24×36 см и классические цилиндрические контейнеры в процессе их наполнения мороженым.

Функция наполнения водой для дозирования точного количества воды, требуемого в рецептах, и для очистки, экономии времени и предотвращения ошибок измерения.

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.

Оператор может использовать машину стоя, а панель управления также доступна во время заливки смеси.

Экономичность

Ready technology — позволяет завершить весь процесс производства мороженого всего на одной машине.

Безопасность

Система удаленного контроля «Теорема»: Выдает важную информацию о машине, облегчает обслуживание и помогает оптимизировать график чистки.

Предотвращение несчастных случаев благодаря более закругленным углам в той части, где работает оператор, значительно снижая риск получения травм.

В случае внезапного отключения питания или случайной остановки аппарата во время производства, после его повторного запуска включается процедура автоматической оттайки, обеспечивая быстрое возобновление производства.

Гигиена

Безопасность хранения продукта обеспечена за счет встроенной программы замораживания оставшегося после фризирования и выдачи продукта.

Программа отложенной очистки гарантирует гигиену, контролируя температуру цилиндра после того, как мороженое было извлечено. Таким образом, в случае длительного простоя в работе нет необходимости в немедленной мойке машины.

Carpi Care kit — Carpi Clean kit: запросите их у своего дилера, чтобы всегда поддерживать вашу машину в идеальном гигиеническом состоянии.

Мойка машины стала проще благодаря цилиндру, нагревающемуся до высокой температуры и извлекаемой двери раздачи.

Даже чистка панелей выполняется быстро, потому что при обработке шлифовальной шкуркой Scotch-Brite на стальных поверхностях не образуется пятен, и поверхности становятся стойкими к жирным остаткам продукта.

Фризер Carpigiani Ready 8/12



Артикул: Ready 8/12

Категория: Оборудование для тортов и эскимо

ОПИСАНИЕ

ДОСТАВКА И ОПЛАТА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Качество

Пять программ производства: мороженое на основе молока, мороженое на основе воды (сорбеты), гранита, мороженое Crystal на основе молока, мороженое Crystal на основе воды.

Эффективность

Охлаждение после приготовления: Для поддержания консистенции джелато во время выгрузки используется функция охлаждения продукта после его приготовления.

Пластиковая мешалка-бита не имеет центрального вала: Её лопасти не поддающиеся воздействию холода обеспечивают полное извлечение джелато при каждом производственном цикле.

Hard-O-Tronic®: Эта система специально разработана для производства превосходного джелато. На ЖК-дисплее постоянно отображаются значения запрограммированной консистенции и текущей консистенции джелато в батч фризере. Нажатием на «стрелки» её можно всегда изменить, чтобы получить идеальное мороженое по своему вкусу.

Удобство

Когда открывается крышка загрузочного бункера, все команды остаются доступными, чтобы оператор мог начать производство при добавлении смеси.

Опционально коврик для полки: коврик который надежно удерживает на месте лотки 16×36 см, лотки 24×36 см и классические цилиндрические контейнеры в процессе их наполнения мороженым.

Лёгкий Путь! Машина, которая смешивает, нагревает и замораживает мороженое в одном цилиндре.

Экономичность

Ready technology – отличный вариант при ограниченном бюджете, все необходимое для производства мороженого в одном аппарате, что экономит ваше рабочее пространство.

Безопасность

Система удаленного контроля «Теорема»: Выдает важную информацию о машине, облегчает обслуживание и помогает оптимизировать график чистки.

Предотвращение несчастных случаев благодаря более закругленным углам в той части, где работает оператор, значительно снижая риск получения травм.

В случае внезапного отключения питания или случайной остановки аппарата во время производства, после его повторного запуска включается процедура автоматической оттайки, обеспечивая быстрое возобновление производства.

Гигиеничность

Безопасность хранения продукта обеспечена за счет встроенной программы замораживания оставшегося после фризирования и выдачи продукта.

Мойка машины стала проще благодаря цилиндру, нагревающемуся до высокой температуры и извлекаемой двери раздачи.

Даже чистка панелей выполняется быстро, потому что при обработке шлифовальной шкуркой Scotch-Brite на стальных поверхностях не образуется пятен, и поверхности становятся стойкими к жирным остаткам продукта.

Фризер для мороженого Ready 20 30 WF



Артикул: Ready 20 30 WF

Качество

Are you Ready? Сделайте свежее мороженое:

— ШЕСТЬ автоматических программ, две для приготовления вкусного мороженого на молочной основе и сорбетов из свежих фруктов; одна для производства идеальной фруктовой граниты; две для производства джелато CRYSTAL на основе молока или фруктов; одна для приготовления мороженого * с помощью специального взбивателя. (* Битер (взбиватель) 3Е является опцией для всех моделей. Также доступна в качестве запасной части.)

— ШЕСТЬ автоматических программ, три горячие и три холодные. При заполнении водой гидратация и смешивание выполняются внутри машины, что позволяет экономить время и избежать ошибок измерения.

— ШЕСТЬ автоматических программ термообработки. ТРИ для джелато и ТРИ для мороженого: 1 для пастеризации смеси и замораживания её в джелато или мороженое, 1 для пастеризации, выдержки и затем замораживания её в джелато или мороженое, и 1 для нагрева, охлаждения и хранения смеси до момента пока вы не решите произвести из неё джелато или мороженое.

Эффективность

Hard-O-Tronic®: Эта система специально разработана для производства превосходного джелато. На ЖК-дисплее постоянно отображаются значения запрограммированной консистенции и текущей консистенции джелато в батч фризере. Нажатием на «стрелки» можно всегда изменить ее, чтобы получить идеальное мороженое по своему вкусу.

Пластиковая мешалка-битер не имеет центрального вала: Ее лопасти не поддающиеся воздействию холода обеспечивают полное извлечение джелато при каждом производственном цикле.

Охлаждение после приготовления: Для поддержания консистенции джелато во время извлечения используется функция охлаждения продукта после его приготовления дополнительной заморозкой мороженого по мере выхода из цилиндра

Удобство

Опционально специальная насадка 3E Beater (мешалка): идеально для производства мороженого. Так же доступна как запасная часть.

Опционально раздаточная дверца для режима Crystal: идеально с программой Crystal для наполнения контейнеров и банок непосредственно из машины.

Благодаря распорке, которую можно установить в любое время, можно уменьшить проем дверцы, тем самым облегчая извлечение продукта Crystal и мытье машины.

Опционально коврик для полки: коврик который надежно удерживает на месте лотки 16×36 см, лотки 24×36 см и классические цилиндрические контейнеры в процессе их наполнения мороженым.

Функция наполнения водой для дозирования точного количества воды, требуемого в рецептах, и для очистки, экономии времени и предотвращения ошибок измерения.

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.

Оператор может использовать машину стоя, а панель управления также доступна во время заливки смеси.

Экономичность

Ready technology — позволяет завершить весь процесс производства мороженого всего на одной машине.

Безопасность

Система удаленного контроля «Теорема»: Выдает важную информацию о машине, облегчает обслуживание и помогает оптимизировать график чистки.

Предотвращение несчастных случаев благодаря более закругленным углам в той части, где работает оператор, значительно снижая риск получения травм.

В случае внезапного отключения питания или случайной остановки аппарата во время производства, после его повторного запуска включается процедура автоматической оттайки, обеспечивая быстрое возобновление производства.

Гигиена

Безопасность хранения продукта обеспечена за счет встроенной программы замораживания оставшегося после фризирования и выдачи продукта.

Программа отложенной очистки гарантирует гигиену, контролируя температуру цилиндра после того, как мороженое было извлечено. Таким образом, в случае длительного простоя в работе нет необходимости в немедленной мойке машины.

Carpi Care kit — Carpi Clean kit: запросите их у своего дилера, чтобы всегда поддерживать вашу машину в идеальном гигиеническом состоянии.

Мойка машины стала проще благодаря цилиндру, нагревающемуся до высокой температуры и извлекаемой двери раздачи.

Даже чистка панелей выполняется быстро, потому что при обработке шлифовальной шкуркой Scotch-Brite на стальных поверхностях не образуется пятен, и поверхности становятся стойкими к жирным остаткам продукта.

Фризер для твердого мороженого Ready 6/9



Артикул: Ready 6/9

Категория: Оборудование для тортов и эскимо

Качество

Пять программ производства: мороженое на основе молока, мороженое на основе воды (сорбеты), гранита, мороженое Crystal на основе молока, мороженое Crystal на основе воды.

Эффективность

Охлаждение после приготовления: Для поддержания консистенции джелато во время выгрузки используется функция охлаждения продукта после его приготовления.

Пластиковая мешалка-битер не имеет центрального вала: Её лопасти не поддающиеся воздействию холода обеспечивают полное извлечение джелато при каждом производственном цикле.

Hard-O-Tronic®: Эта система специально разработана для производства превосходного джелато. На ЖК-дисплее постоянно отображаются значения запрограммированной консистенции и текущей консистенции джелато в батч фризере. Нажатием на «стрелки» её можно всегда изменить, чтобы получить идеальное мороженое по своему вкусу.

Удобство

Когда открывается крышка загрузочного бункера, все команды остаются доступными, чтобы оператор мог начать производство при добавлении смеси.

Опционально коврик для полки: коврик который надежно удерживает на месте лотки 16×36 см, лотки 24×36 см и классические цилиндрические контейнеры в процессе их наполнения мороженым.

Лёгкий Путь! Машина, которая смешивает, нагревает и замораживает мороженое в одном цилиндре.

Экономичность

Ready technology – отличный вариант при ограниченном бюджете, все необходимое для производства мороженого в одном аппарате, что экономит ваше рабочее пространство.

Безопасность

Система удаленного контроля «Теорема»: Выдает важную информацию о машине, облегчает обслуживание и помогает оптимизировать график чистки.

Предотвращение несчастных случаев благодаря более закругленным углам в той части, где работает оператор, значительно снижая риск получения травм.

В случае внезапного отключения питания или случайной остановки аппарата во время производства, после его повторного запуска включается процедура автоматической оттайки, обеспечивая быстрое возобновление производства.

Гигиеничность

Безопасность хранения продукта обеспечена за счет встроенной программы замораживания оставшегося после фризирования и выдачи продукта.

Мойка машины стала проще благодаря цилиндру, нагревающемуся до высокой температуры и извлекаемой двери раздачи.

Даже чистка панелей выполняется быстро, потому что при обработке шлифовальной шкуркой Scotch-Brite на стальных поверхностях не образуется пятен, и поверхности становятся стойкими к жирным остаткам продукта.

Опционально* Дверца для раздачи в режиме Crystal



Артикул: Опционально* Дверца для раздачи в режиме Crystal

Категория: Оборудование для тортов и эскимо

Эффективность и качество

Идеальная система для наполнения контейнеров и форм с высокой взбитостью джелато и сорбетов. Создавайте решения для мороженого на вынос, используя батч фризеры Carpigiani с функцией Gelato Crystal. Можно использовать существующие смеси джелато для приготовления блюд на вынос и тортов из мороженого.

Удобство

Используйте существующие рецепты джелато и сорбетов или попробуйте новые рецепты. Раздаточная дверца совместима со следующими моделями с функцией Gelato Crystal: Labo 14 20 XPL P, столешница Ready 14 20, ReadyChef 14 20, Labo XPL P, Ready WF, Labotronic HE и Maestro HE.

Экономичность

Добавьте в свой бизнес продукты на вынос, доставку и розничную продажу. Сэкономьте время, быстро приготовив пирожные, наполнив монопорционные контейнеры и банки с мороженым. Раздаточная дверца — это дополнительная опция, которую можно заказать вместе с новой машиной или позже из запасных частей.

Гигиена

Полностью снимается для тщательной очистки. Раздаточную дверцу следует использовать только с холодными циклами.



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/>