

Пастеризаторы Pastomaster 180 RTL, Pasto 30 XPL, Pastomaster 120 HE, Pastomaster 60 HE P, Pastomaster 60 XPL P, Pastomaster 60 HE

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 Pastomaster 180 RTL



Артикул: Pastomaster 180 RTL

Категория: Пастеризаторы и созреватели

Производительность и функции

Распределение производственных мощностей от 30 до 180 кг.

Цикл автоматической пастеризации

Емкость бака от 30 до 180 кг за цикл

Все компоненты, контактирующие со смесью, изготовлены из нержавеющей стали и полимеров, одобренных для пищевых продуктов.

Смешивание с нижней стороны, что обеспечивает полный доступ к резервуару

Крышка бака из полимера

Два сливных отверстия для смеси

Ёмкость бака (л)

30-180

Электропитание

380

Рабочие температуры

от +4 до +105

Пастеризатор Carpigiani Pasto 30 XPL



Артикул: Pasto 30 XPL

Категория: Пастеризаторы и созреватели

ОПИСАНИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДОСТАВКА И ОПЛАТА

Пастеризатор Carpigiani Pasto 30 XPL

Ёмкость бака (л)

15-30

Электропитание

380

Рабочие температуры

от +4 до +95

Пастеризатор Carpigiani Pastomaster 120 HE



Артикул: Pastomaster 120 HE

Категория: Пастеризаторы и созреватели

Качество

ДЖЕЛАТО-ЙОГУРТОВЫЕ СМЕСИ:

9 базовых программ для производства всех видов основных и полных смесей для джелато и йогурта

СОУСЫ * Только модели Pastomaster 60 HE:

Программы для производства 7 соусов, которые вместе с базовыми смесями могут использоваться для быстрого приготовления классических вкусов джелато.

СПЕЦИАЛЬНОСТИ * Только модели Pastomaster 60 HE:

Программы для производства 6 фирменных блюд ручной работы, которые можно будет предложить в вашем магазине мороженого.

БЕСПЛАТНЫЕ ПРОГРАММЫ:

Существует 5 бесплатных программ, позволяющих мастеру по изготовлению мороженого настраивать и запоминать собственные циклы пастеризации.

СЫР:

8 программ производства: сыр Рикотта, сыр Робиола, мягкий сыр, твердый сыр, специальный сыр, вареная сыворотка, сыпучие закуски, сырные закуски

МОЛОКО:

Программы по производству термической обработки, плановой термической обработки, низкой пастеризации молока, высокой пастеризации молока

Машина включает книгу рецептов с подробными рецептами и информацией об ингредиентах, которую можно загрузить, отсканировав QR-код на передней панели машины.

Эффективность

Обменный насос

Ингредиенты смешиваются и пастеризуются в чашке сменного насоса, которая расположена на дне резервуара. Эта эксклюзивная запатентованная технология Carpigiani гарантирует:

Высокая микронизация: миллиметровое соединение чашки-взбивателя и различные скорости перемешивания уменьшают жировые шарики до особо мелких размеров, от 2 до 5 микрон, для более кремообразного и стабильного мороженого. Превосходная эффективность позволяет работать даже с минимальными партиями без риска сжечь смесь. Кроме того, оригинальная система сухой водяной бани предотвращает скопление продукта.

Превосходная эффективность позволяет работать даже с минимальными партиями без риска сжечь смесь. Кроме того, оригинальная система водяного пара предотвращает скопление продукта.

Сырое молоко: цельный сменный насос, новая конструкция патрубка и специальный конвейер * обеспечивают абсолютную безопасность смесей даже при использовании сырого молока. (* для всех моделей. Также доступна как запчасть).

Съемный стандартный конвейер предназначен для приема плотных и вязких ингредиентов и производства смесей с высоким содержанием твердых частиц. Он также идеально подходит для производства соусов и сыров. Съемный стандартный конвейер имеет квадратную форму с меньшим диаметром для Pastomaster 60 и большим диаметром для Pastomaster 120.

Время цикла: теплообмен на литр смеси при нагревании до 85 ° С и охлаждении до 4 ° С происходит очень быстро: менее 2 минут для модели 60 HE и менее 1 минуты для HE 120. Благодаря этой технологии, потребление энергии и время пастеризации прямо пропорциональны количеству производимой смеси.

Высокая мощность *: дополнительная функция, позволяющая сэкономить до 20% ** времени нагрева без увеличения общего энергопотребления.

* Доступно только для моделей Pastomaster 60 HE и Pastomaster 60 HE P. Заказывается при покупке.

** По сравнению со стандартной версией

Удобство

Новые решения для максимального удобства использования

Крышка и сменный насос: крышка совершенно нового дизайна, простая в сборке и разборке. Благодаря сменному насосу, открыв крышку, вы можете добавлять ингредиенты (пока смесь перемешивается), работая в полной безопасности.

Комплект для транспортировки смеси: дополнительный комплект, предназначенный для гигиенического переноса смесей.

Полка-ковш: дополнительная опция из стали. Съемный для легкой мойки. Новые решения для максимального удобства использования

Кронштейн для шланга: благодаря кронштейну, расположенному на задней части машины, можно расположить водяные шланги так, чтобы они оставались приподнятыми над землей, что облегчает перемещение и чистку пола.

Заполнение водой *: Новая дополнительная опция для дозирования точного количества воды, требуемого рецептом и / или для очистки, что позволяет сэкономить время.

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

Экономичность

Сниженный расход воды

Технология Carpigiani HE (HIGH EFFICIENCY), оснащенная высокоэффективными двигателями и высокопроизводительными конденсаторами, обеспечивает максимальную эффективность при пастеризации смесей. Pastomaster HE обеспечивает значительную экономию воды до 30% по сравнению с пастеризаторами RTX.

Безопасность

Повышенная эксплуатационная безопасность и повышенный контроль производства

Крышка: чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости, взбиватель перестает двигаться, если крышка поднимается, когда температура смеси превышает 50 ° C.

Отключение электроэнергии и прекращение подачи воды: после отключения электроэнергии или прекращения подачи воды, если температурно-временные параметры могут гарантировать, что смесь не пострадала, пастеризатор возобновляет текущую программу. В противном случае он автоматически запускает новый полный цикл пастеризации, предупреждая пользователя сообщением на дисплее.

С TEOREMA вы можете контролировать машину через интернет, ПК, планшет и смартфон. Техническое обслуживание упрощается благодаря возможности удаленного контроля и диагностики.

Во время обработки, когда температура превышает 50 ° C, дисплей становится красным, чтобы предупредить оператора о том, что внутри машины находятся нагретые продукты. Эта визуальная подсказка помогает предотвратить неправильную работу с горячими продуктами.

Эргономичный дизайн: повышенная защита от несчастных случаев с более закругленными углами.

Гигиена

Облегченная уборка, гарантированная гигиена.

Патрубок с регулируемой температурой: смесь непрерывно циркулирует внутри патрубка, обеспечивая правильную рабочую температуру как во время пастеризации, так и на этапе хранения / созревания.

Кран всегда чистый: новая форма позволяет мыть носик для смеси в любое время и на любом этапе производства.

Полная очистка: новый патрубок, съемный конвейер и цельная чашка обеспечивают полную и легкую очистку машины.

Новые колеса из нержавеющей стали выдерживают частую мойку даже с использованием самых агрессивных моющих средств.

Новый душ из нержавеющей стали расположен на передней части машины, чтобы упростить очистку цилиндра и желоба, а также избежать перекрестных маневров с дверцей. Душ также можно заблокировать для облегчения работы во время использования.

Даже чистка поверхностей происходит быстро, потому что обработка нержавеющей стали Scotch-Brite делает ее устойчивой к пятнам и остаткам жира.

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

Ёмкость бака (л)

30-120

Электропитание

2kw (водяное), 380/50/3; 11

Рабочие температуры

от +4 до +110

Пастеризатор Pastomaster 60 HE P для джелато



Артикул: Pastomaster 60 HE P

Категория: Пастеризаторы и созреватели

Качество

ДЖЕЛАТО-ЙОГУРТОВЫЕ СМЕСИ:

9 базовых программ для производства всех видов основных и полных смесей для джелато и йогурта

СОУСЫ * Только модели Pastomaster 60 HE:

Программы для производства 7 соусов, которые вместе с базовыми смесями могут использоваться для быстрого приготовления классических вкусов джелато.

СПЕЦИАЛЬНОСТИ * Только модели Pastomaster 60 HE:

Программы для производства 6 фирменных блюд ручной работы, которые можно будет предложить в вашем магазине мороженого.

БЕСПЛАТНЫЕ ПРОГРАММЫ:

Существует 5 бесплатных программ, позволяющих мастеру по изготовлению мороженого настраивать и запоминать собственные циклы пастеризации.

СЫР:

8 программ производства: сыр Рикотта, сыр Робиола, мягкий сыр, твердый сыр, специальный сыр, вареная сыворотка, сыпучие закуски, сырные закуски

МОЛОКО:

Программы по производству термической обработки, плановой термической обработки, низкой пастеризации молока, высокой пастеризации молока

Машина включает книгу рецептов с подробными рецептами и информацией об ингредиентах, которую можно загрузить, отсканировав QR-код на передней панели машины.

Эффективность

Обменный насос

Ингредиенты смешиваются и пастеризуются в чашке сменного насоса, которая расположена на дне резервуара. Эта эксклюзивная запатентованная технология Carpigiani гарантирует:

Высокая микронизация: миллиметровое соединение чашки-взбивателя и различные скорости перемешивания уменьшают жировые шарики до особо мелких размеров, от 2 до 5 микрон, для более кремообразного и стабильного мороженого. Превосходная эффективность позволяет работать даже с минимальными партиями без риска сжечь смесь. Кроме того, оригинальная система сухой водяной бани предотвращает скопление продукта.

Превосходная эффективность позволяет работать даже с минимальными партиями без риска сжечь смесь. Кроме того, оригинальная система водяного пара предотвращает скопление продукта.

Сырое молоко: цельный сменный насос, новая конструкция патрубка и специальный конвейер * обеспечивают абсолютную безопасность смесей даже при использовании сырого молока. (* для всех моделей. Также доступна как запчасть).

Съемный стандартный конвейер предназначен для приема плотных и вязких ингредиентов и производства смесей с высоким содержанием твердых частиц. Он также идеально подходит для производства соусов и сыров. Съемный стандартный конвейер имеет квадратную форму с меньшим диаметром для Pastomaster 60 и большим диаметром для Pastomaster 120.

Время цикла: теплообмен на литр смеси при нагревании до 85 ° C и охлаждении до 4 ° C происходит очень быстро: менее 2 минут для модели 60 HE и менее 1 минуты для HE 120. Благодаря этой технологии, потребление энергии и время пастеризации прямо пропорциональны количеству производимой смеси.

Высокая мощность *: дополнительная функция, позволяющая сэкономить до 20% ** времени нагрева без увеличения общего энергопотребления.

* Доступно только для моделей Pastomaster 60 HE и Pastomaster 60 HE P. Заказывается при покупке.

** По сравнению со стандартной версией

Удобство

Новые решения для максимального удобства использования

Крышка и сменный насос: крышка совершенно нового дизайна, простая в сборке и разборке. Благодаря сменному насосу, открыв крышку, вы можете добавлять ингредиенты (пока смесь перемешивается), работая в полной безопасности.

Комплект для транспортировки смеси: дополнительный комплект, предназначенный для гигиенического переноса смесей.

Полка-ковш: дополнительная опция из стали. Съемный для легкой мойки. Новые решения для максимального удобства использования

Кронштейн для шланга: благодаря кронштейну, расположенному на задней части машины, можно расположить водяные шланги так, чтобы они оставались приподнятыми над землей, что облегчает перемещение и чистку пола.

Заполнение водой *: Новая дополнительная опция для дозирования точного количества воды, требуемого рецептом и / или для очистки, что позволяет сэкономить время.

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

Экономичность

Сниженный расход воды

Технология Carpigiani HE (HIGH EFFICIENCY), оснащенная высокоэффективными двигателями и высокопроизводительными конденсаторами, обеспечивает максимальную эффективность при пастеризации смесей. Pastomaster HE обеспечивает значительную экономию воды до 30% по сравнению с пастеризаторами RTX.

Безопасность

Повышенная эксплуатационная безопасность и повышенный контроль производства

Крышка: чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости, взбиватель перестает двигаться, если крышка поднимается, когда температура смеси превышает 50 ° C.

Отключение электроэнергии и прекращение подачи воды: после отключения электроэнергии или прекращения подачи воды, если температурно-временные параметры могут гарантировать, что смесь не пострадала, пастеризатор возобновляет текущую программу. В противном случае он автоматически запускает новый полный цикл пастеризации, предупреждая пользователя сообщением на дисплее.

С TEOREMA вы можете контролировать машину через интернет, ПК, планшет и смартфон. Техническое обслуживание упрощается благодаря возможности удаленного контроля и диагностики.

Во время обработки, когда температура превышает 50 ° C, дисплей становится красным, чтобы предупредить оператора о том, что внутри машины находятся нагретые продукты. Эта визуальная подсказка помогает предотвратить неправильную работу с горячими продуктами.

Эргономичный дизайн: повышенная защита от несчастных случаев с более закругленными углами.

Гигиена

Облегченная уборка, гарантированная гигиена.

Патрубок с регулируемой температурой: смесь непрерывно циркулирует внутри патрубка, обеспечивая правильную рабочую температуру как во время пастеризации, так и на этапе хранения / созревания.

Кран всегда чистый: новая форма позволяет мыть носик для смеси в любое время и на любом этапе производства.

Полная очистка: новый патрубок, съемный конвейер и цельная чашка обеспечивают полную и легкую очистку машины.

Новые колеса из нержавеющей стали выдерживают частую мойку даже с использованием самых агрессивных моющих средств.

Новый душ из нержавеющей стали расположен на передней части машины, чтобы упростить очистку цилиндра и желоба, а также избежать перекрестных маневров с дверцей. Душ также можно заблокировать для облегчения работы во время использования.

Даже чистка поверхностей происходит быстро, потому что обработка нержавеющей стали Scotch-Brite делает ее устойчивой к пятнам и остаткам жира.

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

Ёмкость бака (л)

15-60

Электропитание

380

Рабочие температуры

от +4 до +110

Пастеризатор Pastomaster 60 XPL P



Артикул: Pastomaster 60 XPL P

Категория: Пастеризаторы и созреватели

Качество

Семь основных программ для производства смесей мороженого: Пастеризация при высокой температуре (85°C), пастеризация при низкой температуре (65°C), промежуточная пастеризация (при которой возможно выбрать температуру пастеризации в диапазоне 65 – 95°C), пастеризация шоколада (90°C), охлажденная выдержка: охлаждение до 4°C, сахарный сироп, инвертный сахар.

Эффективность

Ингредиенты смешиваются и пастеризуются внутри теплообменного насоса с использованием «сухой водяной бани», патента Carpiġiani, который гарантирует:

Высокая микронизация жировых шариков до мелкого размера 2-5 микрон для кремообразного мороженого

Превосходная эффективность, позволяющая работать даже с минимальными партиями без риска сжечь смесь.

Удобство

Крышка и насос теплообменника: вы можете добавлять ингредиенты во время перемешивания смеси, работая в полной безопасности.

Опционально: стальная полка для ведра.

Опционально: комплект для гигиеничного переноса смеси.

Экономичность

Пастеризаторы XPL P — это пастеризаторы, которые позволяют легко выполнять вашу работу и экономить время.

Безопасность

Крышка и дисплей: Когда смесь нагревается выше 50 ° C, перемешивание прекращается, когда вы поднимаете крышку, чтобы избежать брызг горячих жидкостей. На дисплее отображается сообщение «Предупреждение о кипении».

Отключение электроэнергии и прекращение подачи воды: в зависимости от параметров времени и температуры машина проверяет, были ли изменения в смеси или нет, и при необходимости запускает новый цикл пастеризации.

Опционально Теорема: мониторинг и диагностика через Интернет для упрощения помощи.

Гигиена

Патрубок с регулируемой температурой: смесь непрерывно циркулирует внутри крана, обеспечивая правильную рабочую температуру.

Полная очистка: кран можно полностью разобрать, вымыть и проверить, чтобы гарантировать максимальную гигиену машины.

Carpi Care cit: запросите у своего дилера, чтобы поддерживать идеальную гигиеничность вашей машины.

Ёмкость бака (л)

30-60

Электропитание

380

Рабочие температуры

от +4 до +95

Пастеризатор для мороженого Pastomaster 60 HE



Артикул: Pastomaster 60 HE

Категория: Пастеризаторы и созреватели

Качество

ДЖЕЛАТО-ЙОГУРТОВЫЕ СМЕСИ:

9 базовых программ для производства всех видов основных и полных смесей для джелато и йогурта

СОУСЫ * Только модели Pastomaster 60 HE:

Программы для производства 7 соусов, которые вместе с базовыми смесями могут использоваться для быстрого приготовления классических вкусов джелато.

СПЕЦИАЛЬНОСТИ * Только модели Pastomaster 60 HE:

Программы для производства 6 фирменных блюд ручной работы, которые можно будет предложить в вашем магазине мороженого.

БЕСПЛАТНЫЕ ПРОГРАММЫ:

Существует 5 бесплатных программ, позволяющих мастеру по изготовлению мороженого настраивать и запоминать собственные циклы пастеризации.

СЫР:

8 программ производства: сыр Рикотта, сыр Робиола, мягкий сыр, твердый сыр, специальный сыр, вареная сыворотка, сыпучие закуски, сырные закуски

МОЛОКО:

Программы по производству термической обработки, плановой термической обработки, низкой пастеризации молока, высокой пастеризации молока

Машина включает книгу рецептов с подробными рецептами и информацией об ингредиентах, которую можно загрузить, отсканировав QR-код на передней панели машины.

Эффективность

Обменный насос

Ингредиенты смешиваются и пастеризуются в чашке сменного насоса, которая расположена на дне резервуара. Эта эксклюзивная запатентованная технология Cargipiani гарантирует:

Высокая микронизация: миллиметровое соединение чашки-взбивателя и различные скорости перемешивания уменьшают жировые шарики до особо мелких размеров, от 2 до 5 микрон, для более кремообразного и стабильного мороженого. Превосходная эффективность позволяет работать даже с минимальными партиями без риска сжечь смесь. Кроме того, оригинальная система сухой водяной бани предотвращает скопление продукта.

Превосходная эффективность позволяет работать даже с минимальными партиями без риска сжечь смесь. Кроме того, оригинальная система водяного пара предотвращает скопление продукта.

Сырое молоко: цельный сменный насос, новая конструкция патрубка и специальный конвейер * обеспечивают абсолютную безопасность смесей даже при использовании сырого молока. (* для всех моделей. Также доступна как запчасть).

Съемный стандартный конвейер предназначен для приема плотных и вязких ингредиентов и производства смесей с высоким содержанием твердых частиц. Он также идеально подходит для производства соусов и сыров. Съемный стандартный конвейер имеет квадратную форму с меньшим диаметром для Pastomaster 60 и большим диаметром для Pastomaster 120.

Время цикла: теплообмен на литр смеси при нагревании до 85 ° C и охлаждении до 4 ° C происходит очень быстро: менее 2 минут для модели 60 HE и менее 1 минуты для HE 120. Благодаря этой технологии, потребление энергии и время пастеризации прямо пропорциональны количеству производимой смеси.

Высокая мощность *: дополнительная функция, позволяющая сэкономить до 20% ** времени нагрева без увеличения общего энергопотребления.

* Доступно только для моделей Pastomaster 60 HE и Pastomaster 60 HE P. Заказывается при покупке.

** По сравнению со стандартной версией

Удобство

Новые решения для максимального удобства использования

Крышка и сменный насос: крышка совершенно нового дизайна, простая в сборке и разборке. Благодаря сменному насосу, открыв крышку, вы можете добавлять ингредиенты (пока смесь перемешивается), работая в полной безопасности.

Комплект для транспортировки смеси: дополнительный комплект, предназначенный для гигиенического переноса смесей.

Полка-ковш: дополнительная опция из стали. Съемный для легкой мойки. Новые решения для максимального удобства использования

Кронштейн для шланга: благодаря кронштейну, расположенному на задней части машины, можно расположить водяные шланги так, чтобы они оставались приподнятыми над землей, что облегчает перемещение и чистку пола.

Заполнение водой *: Новая дополнительная опция для дозирования точного количества воды, требуемого рецептом и / или для очистки, что позволяет сэкономить время.

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

Экономичность

Сниженный расход воды

Технология Carpigiani HE (HIGH EFFICIENCY), оснащенная высокоэффективными двигателями и высокопроизводительными конденсаторами, обеспечивает максимальную эффективность при пастеризации смесей. Pastomaster HE обеспечивает значительную экономию воды до 30% по сравнению с пастеризаторами RTX.

Безопасность

Повышенная эксплуатационная безопасность и повышенный контроль производства

Крышка: чтобы избежать разбрызгивания кипящей жидкости, взбиватель перестает двигаться, если крышка поднимается, когда температура смеси превышает 50 ° C.

Отключение электроэнергии и прекращение подачи воды: после отключения электроэнергии или прекращения подачи воды, если температурно-временные параметры могут гарантировать, что смесь не пострадала, пастеризатор возобновляет текущую программу. В противном случае он автоматически запускает новый полный цикл пастеризации, предупреждая пользователя сообщением на дисплее.

С ТЕОРЕМА вы можете контролировать машину через интернет, ПК, планшет и смартфон. Техническое обслуживание упрощается благодаря возможности удаленного контроля и диагностики.

Во время обработки, когда температура превышает 50 ° C, дисплей становится красным, чтобы предупредить оператора о том, что внутри машины находятся нагретые продукты. Эта визуальная подсказка помогает предотвратить неправильную работу с горячими продуктами.

Эргономичный дизайн: повышенная защита от несчастных случаев с более закругленными углами.

Гигиена

Облегченная уборка, гарантированная гигиена.

Патрубок с регулируемой температурой: смесь непрерывно циркулирует внутри патрубка, обеспечивая правильную рабочую температуру как во время пастеризации, так и на этапе хранения / созревания.

Кран всегда чистый: новая форма позволяет мыть носик для смеси в любое время и на любом этапе производства.

Полная очистка: новый патрубок, съемный конвейер и цельная чашка обеспечивают полную и легкую очистку машины.

Новые колеса из нержавеющей стали выдерживают частую мойку даже с использованием самых агрессивных моющих средств.

Новый душ из нержавеющей стали расположен на передней части машины, чтобы упростить очистку цилиндра и желоба, а также избежать перекрестных маневров с дверцей. Душ также можно заблокировать для облегчения работы во время использования.

Даже чистка поверхностей происходит быстро, потому что обработка нержавеющей стали Scotch-Brite делает ее устойчивой к пятнам и остаткам жира.

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

Ёмкость бака (л)

15-60

Электропитание

380/50/3; 7kw (водяное)

Рабочие температуры

от +4 до +110



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/>