

Фризеры настольные Freeze&Go, фризеры для твердого мороженого Ready 14/20, Quartetto

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/>



Фризер Carpigiani Freeze&Go

Артикул: Freeze&Go

Категория: Фризеры

Качество

Все технологии Carpigiani заключены всего в 55 см, а дизайн полностью обновлен в винтажном стиле. Его компактные размеры облегчают позиционирование машины, которая может быть установлена одним движением руки и сразу же готова к запуску производства. Всего 3 шага, чтобы приготовить настоящее джелато ручной работы.

Эффективность

3 простых шага для приготовления классического джелато

- 1) Залейте охлажденную смесь в цилиндр;
- 2) Подсоедините цилиндр к аппарату и запустите процесс производства;
- 3) Аппарат сам сообщит вам о готовности мороженого!

Простое и безопасное снятие цилиндра.

Один и тот же цилиндр для замораживания, хранения и подачи джелато. Практичность и простота хранения аппарата.

Удобство

Возможность использования дополнительных цилиндров для удобства производства.

Также выпускаются в качестве запасных частей. Компактные размеры обеспечивают легкость использования аппарата в любых условиях.

Достаточно включить его в сеть, и он готов к работе. Аппарат сам сообщает о готовности джелато и поддерживает надлежащую консистенцию продукта в нем вплоть до выгрузки из цилиндра.

Безопасность

При снятии защитной крышки во время замораживания мгновенно останавливается мешалка.

Закругленные углы делают аппарат еще безопаснее.

Гигиена

Цилиндр и мешалка легко снимаются для чистки.

Защитная крышка цилиндра закрывается каждый раз при снятии цилиндра с аппарата, обеспечивая удобство мытья.

Производительность (кг)

5

Загрузка смеси, литры

10-12(7)

Управление

Одна кнопка

Электропитание

380/2кВт

Расположение

настольный

Охлаждение

воздушное



Фризер джелато Ready 14/20

Артикул: Ready 14/20

Категория: Фризеры

Качество

Шесть автоматических программ: две для джелато и сорбетов, одна для фруктового льда, две для CRYSTAL джелато на основе молока или фруктов, одна для приготовления мороженого со специальной насадкой (опционально).

Три автоматические программы: одна для пастеризации смеси и превращения её в мороженное; одна для пастеризации, созревания и превращения её в мороженное; одна для нагрева, охлаждения смеси и превращения её в мороженное

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 выгрузки используется функция охлаждения продукта после его приготовления.

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.

Универсальная полка, которую можно установить в трех различных положениях в зависимости от использования: позиция 1 для традиционных противней, позиция 2 для круглых ванн и позиция 3 для экономии места, когда она не используется. Легко снимается во время чистки.

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.

Опционально душ с быстроразъемным соединением для легкого подсоединения и отсоединения. Душ так же оснащен опорой для удержания его на месте.

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.

Easy way! Машина, которая смешивает, нагревает и замораживает мороженое в одном цилиндре.

Экономия

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.

Гигиена

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

Цилиндр и передняя панель представляют собой единое целое для максимальной чистоты и гигиены. Помимо этого, такая конструкция исключает все зазоры за панелями, где могут образовываться конденсат и лед, сокращая срок службы машины.

Cargi Care kit — Cargi 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 Quartetto

Артикул: Quartetto

Категория: Фризеры

Качество

Единая машина для замораживания и хранения мороженого на небольшом пространстве.

Профессиональная машина, которая расширяет ваше меню за счет широкого ассортимента мороженого и сорбетов и решает все проблемы с хранением благодаря внутреннему отделению, охлаждаемому от -8°C до -15°C .

Мороженое всегда будет готово к подаче, в течение всего дня.

Производительность

Благодаря интеллектуальной системе Hard-O-Tronic[®] машины определяют, когда мороженое достигло оптимальной консистенции, и поддерживают ее до выгрузки. Каждый день всегда в наличии 4 вкуса джелато и многие другие, которые можно приготовить по мере необходимости.

Удобство

Однофазное питание.

Смесь загружается в верхний резервуар, и благодаря прозрачной крышке можно контролировать весь процесс.

Колеса позволяют легко перемещать оборудование.

Безопасность

При открытии защитной крышки во время работы битер (взбиватель) останавливается мгновенно.

Гигиена

Простота и удобство при мойке.

Производительность (кг)

12 кг/ч (2-3кг за 15 мин)

Загрузка смеси, литры

20 л (ёмкость танка 3л)

Управление

электронное

Электропитание

1 кВт, 220/50/1 2

Размер

115 кг, 540x570x1150мм

Охлаждение

воздушное (водяное)

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
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/>