

Фризеры для джелато, твердого мороженого Labo 14/20 XPL P, Labo 40 60 XPL P, Labo 20 30 XPL P, Labo 30 45 XPL P

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 Labo 14/20 XPL P для твердого мороженого



Артикул: Labo 14/20 XPL P

Категория: Фризеры

Качество

Шесть программ производства, подходящих для разных типов производства.

Джелато: в этой программе используется больше холода для увеличения твердости мороженого на молочной основе. Операторы могут изменять твердость мороженого в соответствии со своими предпочтениями.

Сорбет: в этой программе используется меньше холода для производства фруктового мороженого с сильным вкусом и более нежных сорбетов. Такое оптимизированное управление низкими температурами снижает количество ошибок и потерь энергии.

Slush Fruit: Эта программа идеально кристаллизует кремолату из свежих фруктов, делая продукт всегда однородным. Программа может быть персонализирована в зависимости от количества и плотности конечного продукта.

Gelato Crystal — Fruit Crystal: две программы для производства особого мороженого CRYSTAL * на основе молока или фруктов.

* На половину взбитое мороженое идеально подходит для быстрого создания десертов любой формы, благодаря своей легко формируемой консистенции. При помещении в морозильную камеру Crystal превращается в инновационное мороженое.

Мороженое: эта программа и специальный битер (взбиватель) ** позволяют производить мороженое.

** Взбиватель 3E опционален. Также доступна в качестве запасной части.

Эффективность

Hard-O-Tronic®: это эксклюзивная система для приготовления превосходного мороженого. На ЖК-экране постоянно отображаются значения запрограммированной консистенции и консистенции мороженого в морозильной камере. Нажимая на стрелки, вы всегда можете изменить его, чтобы получить собственное идеальное мороженое.

Битер (взбиватель) из конструкционного термопластичного материала POM: Битер не имеет центрального вала. Лезвия из POM, непроницаемые для холода, каждый раз облегчают полное извлечение мороженого. Прочный, но легкий, он имеет саморегулирующиеся лезвия скребка для поддержания чистоты и эффективности цилиндра.

Последующее охлаждение: для поддержания консистенции мороженого во время выгрузки, функция последующего охлаждения нагнетает холод в мороженое, когда оно выходит из цилиндра.

Удобство

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

Универсальная полка: возможность установки полки на двух разных высотах и в трех разных положениях.

Дополнительная раздаточная дверца: идеальный аксессуар для наполнения контейнеров на вынос и различных форм для торта или баночек с помощью программы Crystal.

Дополнительная стальная дверь: для замены стандартной полимерной двери.

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.

Безопасность

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

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

Гигиена

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.

Дополнительно: душ с быстроразъемным соединением. Душ также оснащен опорой для удержания его на месте.

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.

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.

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

Производительность (кг)

14-20

Загрузка смеси, литры

2-4, 5

Управление

механическое

Электропитание

380 (220)/2кВт

Расположение

напольный

Охлаждение

водяное (воздушное)

Фризер Carpigiani Labo 40 60 XPL P



Артикул: Labo 40 60 XPL P

Категория: Фризеры

Джелато: в этой программе используется больше холода для увеличения твердости мороженого на молочной основе. Операторы могут изменять твердость мороженого в соответствии со своими предпочтениями.

Сорбет: в этой программе используется меньше холода для производства фруктового мороженого с сильным вкусом и более нежных сорбетов. Такое оптимизированное управление низкими температурами снижает количество ошибок и потерь энергии.

Slush Fruit: Эта программа идеально кристаллизует кремолату из свежих фруктов, делая продукт всегда однородным. Программа может быть персонализирована в зависимости от количества и плотности конечного продукта.

Gelato Crystal — Fruit Crystal: две программы для производства особого мороженого CRYSTAL * на основе молока или фруктов.

* Наполовину взбитое мороженое идеально подходит для быстрого создания десертов любой формы благодаря своей легко формируемой консистенции. При помещении в морозильную камеру Crystal превращается в инновационное мороженое.

Мороженое: эта программа и специальный битек (взбиватель) ** позволяют производить мороженое.

** Взбиватель 3E опционален. Также доступен в качестве запасной части.

Эффективность

Hard-O-Tronic®: это эксклюзивная система для приготовления превосходного мороженого. На ЖК-экране постоянно отображаются значения запрограммированной консистенции и консистенции мороженого в морозильной камере. Нажимая на стрелки, вы всегда можете изменить его, чтобы получить собственное идеальное мороженое.

Битер (взбиватель) из конструкционного термопластичного материала POM: Битер не имеет центрального вала. Лезвия из POM, непроницаемые для холода, каждый раз облегчают полное извлечение мороженого. Прочный, но легкий, он имеет саморегулирующиеся лезвия скребка для поддержания чистоты и эффективности цилиндра.

Последующее охлаждение: для поддержания консистенции мороженого во время выгрузки функция последующего охлаждения нагнетает холод в мороженое, когда оно выходит из цилиндра.

Удобство

Все команды остаются доступными, когда крышка открыта, так что оператор может начать производство, добавляя смесь.

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

Универсальная полка: возможность установки полки на двух разных высотах и в трех разных положениях.

Дополнительная раздаточная дверца: идеальный аксессуар для наполнения контейнеров на вынос и различных форм для торта или баночек с помощью программы Crystal.

Дополнительная стальная дверь: для замены стандартной полимерной двери.

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.

Безопасность

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

Система удаленного контроля «Теорема»: Выдает важную информацию о машине, облегчает обслуживание и помогает оптимизировать график чистки. Непрерывность производства гарантируется благодаря упрощенной помощи посредством мониторинга и диагностики через интернет с помощью ПК, планшетов и смартфонов.

Гигиена

Вытяжной желоб снимается, чтобы облегчить удаление всех остатков мороженого и полную очистку.

Ручной душ из нержавеющей стали с эргономичным переключателем.

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.

Обработка листового металла Scotch-Brite для быстрой очистки.

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.

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

Производительность (кг)

40-60

Загрузка смеси, литры

5, 7-10

Управление

электронное

Электропитание

380/2, 9-4-6кВт

Расположение

напольный

Охлаждение

водяное (воздушное)

Фризер для джелато Carpigiani Labo 20 30 XPL P



Артикул: Labo 20 30 XPL P

Категория: Фризеры

Качество

Джелато: в этой программе используется больше холода для увеличения твердости мороженого на молочной основе. Операторы могут изменять твердость мороженого в соответствии со своими предпочтениями.

Сорбет: в этой программе используется меньше холода для производства фруктового мороженого с сильным вкусом и более нежных сорбетов. Такое оптимизированное управление низкими температурами снижает количество ошибок и потерь энергии.

Slush Fruit: Эта программа идеально кристаллизует кремолату из свежих фруктов, делая продукт всегда однородным. Программа может быть персонализирована в зависимости от количества и плотности конечного продукта.

Gelato Crystal — Fruit Crystal: две программы для производства особого мороженого CRYSTAL * на основе молока или фруктов.

* Наполовину взбитое мороженое идеально подходит для быстрого создания десертов любой формы благодаря своей легко формируемой консистенции. При помещении в морозильную камеру Crystal превращается в инновационное мороженое.

Мороженое: эта программа и специальный битек (взбиватель) ** позволяют производить мороженое.

** Взбиватель 3E опционален. Также доступен в качестве запасной части.

Эффективность

Hard-O-Tronic®: это эксклюзивная система для приготовления превосходного мороженого. На ЖК-экране постоянно отображаются значения запрограммированной консистенции и консистенции мороженого в

морозильной камере. Нажимая на стрелки, вы всегда можете изменить его, чтобы получить собственное идеальное мороженое.

Битер (взбиватель) из конструкционного термопластичного материала POM: Битер не имеет центрального вала. Лезвия из POM, непроницаемые для холода, каждый раз облегчают полное извлечение мороженого. Прочный, но легкий, он имеет саморегулирующиеся лезвия скребка для поддержания чистоты и эффективности цилиндра.

Последующее охлаждение: для поддержания консистенции мороженого во время выгрузки функция последующего охлаждения нагнетает холод в мороженое, когда оно выходит из цилиндра.

Удобство

Все команды остаются доступными, когда крышка открыта, так что оператор может начать производство, добавляя смесь.

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

Универсальная полка: возможность установки полки на двух разных высотах и в трех разных положениях.

Дополнительная раздаточная дверца: идеальный аксессуар для наполнения контейнеров на вынос и различных форм для торта или баночек с помощью программы Crystal.

Дополнительная стальная дверь: для замены стандартной полимерной двери.

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.

Безопасность

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

Система удаленного контроля «Теорема»: Выдает важную информацию о машине, облегчает обслуживание и помогает оптимизировать график чистки. Непрерывность производства гарантируется благодаря упрощенной помощи посредством мониторинга и диагностики через интернет с помощью ПК, планшетов и смартфонов.

Гигиена

Вытяжной желоб снимается, чтобы облегчить удаление всех остатков мороженого и полную очистку.

Ручной душ из нержавеющей стали с эргономичным переключателем.

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.

Обработка листового металла Scotch-Brite для быстрой очистки.

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.

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

Производительность (кг)

20-30

Загрузка смеси, литры

3-5

Управление

электронное

Электропитание

380/2, 9-4-6кВт

Расположение

напольный

Охлаждение

водяное (воздушное)

Фризер для мороженого Labo 30 45 XPL P



Артикул: Labo 30 45 XPL P

Категория: Фризеры

Качество

Джелато: в этой программе используется больше холода для увеличения твердости мороженого на молочной основе. Операторы могут изменять твердость мороженого в соответствии со своими предпочтениями.

Сорбет: в этой программе используется меньше холода для производства фруктового мороженого с сильным вкусом и более нежных сорбетов. Такое оптимизированное управление низкими температурами снижает количество ошибок и потерь энергии.

Slush Fruit: Эта программа идеально кристаллизует кремолату из свежих фруктов, делая продукт всегда однородным. Программа может быть персонализирована в зависимости от количества и плотности конечного продукта.

Gelato Crystal — Fruit Crystal: две программы для производства особого мороженого CRYSTAL * на основе молока или фруктов.

* Наполовину взбитое мороженое идеально подходит для быстрого создания десертов любой формы благодаря своей легко формируемой консистенции. При помещении в морозильную камеру Crystal превращается в инновационное мороженое.

Мороженое: эта программа и специальный битек (взбиватель) ** позволяют производить мороженое.

** Взбиватель 3E опционален. Также доступен в качестве запасной части.

Эффективность

Hard-O-Tronic®: это эксклюзивная система для приготовления превосходного мороженого. На ЖК-экране постоянно отображаются значения запрограммированной консистенции и консистенции мороженого в

морозильной камере. Нажимая на стрелки, вы всегда можете изменить его, чтобы получить собственное идеальное мороженое.

Битер (взбиватель) из конструкционного термопластичного материала POM: Битер не имеет центрального вала. Лезвия из POM, непроницаемые для холода, каждый раз облегчают полное извлечение мороженого. Прочный, но легкий, он имеет саморегулирующиеся лезвия скребка для поддержания чистоты и эффективности цилиндра.

Последующее охлаждение: для поддержания консистенции мороженого во время выгрузки функция последующего охлаждения нагнетает холод в мороженое, когда оно выходит из цилиндра.

Удобство

Все команды остаются доступными, когда крышка открыта, так что оператор может начать производство, добавляя смесь.

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

Универсальная полка: возможность установки полки на двух разных высотах и в трех разных положениях.

Дополнительная раздаточная дверца: идеальный аксессуар для наполнения контейнеров на вынос и различных форм для торта или баночек с помощью программы Crystal.

Дополнительная стальная дверь: для замены стандартной полимерной двери.

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.

Безопасность

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

Система удаленного контроля «Теорема»: Выдает важную информацию о машине, облегчает обслуживание и помогает оптимизировать график чистки. Непрерывность производства гарантируется благодаря упрощенной помощи посредством мониторинга и диагностики через интернет с помощью ПК, планшетов и смартфонов.

Гигиена

Вытяжной желоб снимается, чтобы облегчить удаление всех остатков мороженого и полную очистку.

Ручной душ из нержавеющей стали с эргономичным переключателем.

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.

Обработка листового металла Scotch-Brite для быстрой очистки.

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.

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

Производительность (кг)

30-45

Загрузка смеси, литры

5, 5-7

Управление

электронное

Электропитание

380/2, 9-4-6кВт

Расположение

напольный

Охлаждение

водяное (воздушное)



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/>