

Фризеры для мягкого мороженого Magica P SP, Super Tre AV EVO, Magica Colore P SP, Softybar

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 Super Tre AV EVO

Артикул: Super Tre AV EVO

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Эффективность

Hard-O-Tronic®: электронная система управления, которая позволяет вам легко и быстро изменять консистенцию мягкого мороженого.

Инновационная технология EVO

Цилиндр прямого расширения

Выбор СИСТЕМЫ ПОДАЧИ СМЕСИ (Насос или Гравитация)

БИТЕР (мешалка) на выбор

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

Оборудование

Super Tre AV EVO (G/P)

Производительность (кг)

44(G)/49(G)

Производительность (порций 75г)

580(G)/ 650(P)

Ёмкость танка, литры

(G)11+11/(P)16+16

Загрузка смеси (min)

Загрузка смеси (max)

Объем цилиндра

1, 75+1, 75л

Электрические параметры

380/50/3; 5kW

Габариты

280кг

Охлаждение

воздушное (водяное)



Фризер Carpigiani 241 Magica P SP

Артикул: 241 Magica P SP

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Эффективность и качество

Hard-O-Tronic®: электронная система управления, которая позволяет вам легко и быстро изменять консистенцию мягкого мороженого

2E-RSI Высокоэффективный битер (мешалка)

Цилиндр прямого расширения

Загрузите каталог, чтобы узнать, какие дополнительные настройки совместимы.

Удобство

ЖК дисплей

Резервуар-мешалка

Монетоприемник

Лоток для монет

Держатель креманок Argm

Стандартный подстаканник

Сокращенные настройки помогают менеджеру вносить незначительные изменения в количество выданного продукта

Поддон для сбора капель

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.

Экономичность

Новые высокопроизводительные электродвигатели-редукторы и конденсаторы

Безопасность

Повышенная эксплуатационная безопасность и больше контроля во время производства

Гигиена

Простая очистка, гарантированная гигиена

Оборудование

241 Nice Cream (G/P/GSP/PSP)

Производительность (кг)

23(G)-26(P)

Производительность (порций 75г)

300(G)-350(P)

Ёмкость танка, литры

12(G)/18(p)

Загрузка смеси (min)

5(G)/7(P)

Загрузка смеси (max)

12(G)/18(P)

Объем цилиндра

1, 8 л

Электрические параметры

380/50/3; 2, 9кВт

Габариты

505x755x830мм

Охлаждение

воздушное (водяное)



Фризер 241 Magica Colore P SP

Артикул: 241 Magica Colore P SP

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Фризер 241 Magica Colore P SP

Фризер 241 Magica Colore P SP – это инновационное устройство для приготовления мягкого мороженого, которое сочетает в себе стильный дизайн и передовые технологии. Идеально подходит для кафе, ресторанов и кондитерских, стремящихся предложить своим клиентам разнообразные и вкусные десерты.

Эффективность и качество

Hard-O-Tronic®: электронная система управления, которая позволяет вам легко и быстро изменять консистенцию мягкого мороженого

2E-RSI Высокоэффективный битек (мешалка)

Цилиндр прямого расширения

Загрузите каталог, чтобы узнать, какие дополнительные настройки совместимы.

Удобство

ЖК дисплей

Резервуар-мешалка

Монетоприемник

Лоток для монет

Держатель креманок Arm

Стандартный подстаканник

Сокращенные настройки помогают менеджеру вносить незначительные изменения в количество выданного продукта.

Поддон для сбора капель

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.

Экономичность

Новые высокопроизводительные электродвигатели-редукторы и конденсаторы

Безопасность

Повышенная эксплуатационная безопасность и больше контроля во время производства

Гигиена

Простая очистка, гарантированная гигиена

Оборудование

241 Nice Cream (G/P/GSP/PSP)

Производительность (кг)

23(G)-26(P)

Производительность (порций 75г)

300(G)-350(P)

Ёмкость танка, литры

12(G)/18(p)

Загрузка смеси (min)

5(G)/7(P)

Загрузка смеси (max)

12(G)/18(P)

Объем цилиндра

1, 8 л

Электрические параметры

380/50/3; 2, 9кВт

Габариты

505x755x830мм

Охлаждение

воздушное (водяное)



Фризер для мягкого мороженого Softybar

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Настольный фризер для мягкого мороженого Softybar

Итальянские электронные настольные машины для приготовления мягкого и йогуртового мороженого. Электронный контроль работы узлов аппарата. Индикатор минимального уровня смеси в танке. Функция хранения смеси при температуре + 4 гр. С Наличие воздушной помпы обеспечивает более высокую производительность и взбитость мороженого. Возможность изменения величины взбитости готового продукта.

С помощью Softybar вы сможете предложить вашим клиентам действительно свежее мягкое мороженое, сливочное и вкусное. Оно может быть украшено сверху различными топпингами, посыпано орехами, шоколадной крошкой. Softybar-небольшая машина, которая подходит для установки в любом месте, не важно, насколько тесном. Ее очень легко использовать, просто залейте определенные ингредиенты в охлаждаемый контейнер. Вы будете наслаждаться мягким мороженым в вашем кафе-баре, ресторане, закусочной.

Основные особенности:

Сверхмалые размеры 29x58x87 см.

Вертикальная вентиляция.

Легкость/быстрота промывки.

Охлаждаемый вентилируемый отсек.

Счетчик порций

Датчик температуры

Режим хранения смеси

Режим мойки

Электронная панель управления

Настройка консистенции мороженого

Воздушная помпа

Кол-во порций (по 75 г в час)

160

Производительность в час

12 кг

Емкость танка

5 л

Количество вкусов

1

Электрические параметры, мощность

230/50/1, 1.6 кВт

Вес

88 кг

Размеры

290x580x870 мм



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/>