

Фризеры для мягкого мороженого, настольные фризеры 193 Classic, 191 Classic, 243 T SP, 191 Steel, 193 Steel, Tre B AV EVO, XVL 1 Steel, XVL 3, XVL 1 Counter PSP, 153, 161 T G SP

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/>



Итальянский фризер Carpigiani 193 Classic

Артикул: 193 Classic

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Настольный фризер для мягкого мороженого 193 Classic

Эта модель, выполненная в пластиковом корпусе (Classic), предназначена для приготовления мягкого мороженого на один вкус. Данный аппарат идеально подходит для приготовления мороженого разной консистенции: фруктовый щербет, нежное сливочное мороженое, вкусный замороженный йогурт.

Эта настольная машина имеет высокоэффективные производственные циклы, проста в использовании и чистке, при этом обладает сниженным энергопотреблением. Фризер может работать при температуре окружающей среды до +42 градусов.

Аппарат обеспечивает отличное соотношение цена-производительность. Машина очень компактная (50 см шириной) и легко помещается на любой стол.

В аппарате есть встроенные режимы мойки и ночного хранения, а также счетчик порций. Функция очистки цилиндра, установленная во фризере позволяет значительно упростить мойку оборудования и сократить время процедуры. Встроенная система Hard-O-Tronic, позволяет установить и контролировать необходимую консистенцию продукта. Датчик приближения, установленный на лицевой панели оборудования, позволяет включить работу набора необходимой консистенции уже при приближении руки оператора к ручке выдачи. В аппарате есть двухфазные датчики уровня смеси и датчики температур. Короб воздухоотвода выведен вверх, что позволяет сэкономить рабочее пространство вокруг фризера.

В танках всех моделей устанавливаются мешалки для поддержания однородности смеси.

Дополнительно во фризере можно установить:

Самопастеризация (SP)

В моделях 191 есть возможность установки системы самопастеризации, которое позволит сократить число моек аппарата до 9 раз в год.

Запатентованная воздушная помпа (P)

Воздушные помпы от Карпиджиани принудительно нагнетают воздух вместе со смесью в цилиндр, что позволяет взбить мороженое воздухом до 80%. Такая возможность значительно сокращает себестоимость одной порции мороженого. Если аппарат будет с гравитационной подачей смеси в цилиндр (G), взбитость мороженого воздухом достигает 40%.

Теорема.

Запатентованная функция удалённого контроля состояния фризера. Благодаря Теореме сервисная служба Carpigiani он-лайн просматривает состояние аппарата, а также имеет возможность внести определенные настройки для предотвращения появления ошибок в работе аппарата.

Возвращатель.

Эта функция позволяет автоматически возвращать ручку раздачи в исходное положение при её отпускании, что предотвращает возможный нежелательный расход смеси, в случае, если оператор забыл вернуть ручку выдачи в исходное положение.

Дополнительные насадки

Необходимы для заполнения мороженым кондитерских изделий или для приготовления торт-мороженого.

Моечный душ.

Устанавливается над танком фризера, упрощает процесс мойки аппарата.

Модель	Кол-во порций	Производительность, час	Емкость танка, литры	Количество вкусов	Электрические параметры, мощность	Вес кг	Размеры, мм
	по 75 г в час	кг					
193/G-AV	400	30	18+18	2 + смесь	380/50/3, 3.8 кВт	190	550x880x890
193/P -AV	470	35	12+12	2 + смесь	380/50/3, 4.7 кВт	212	550x880x890
193/G/SP-AV	400	30	18+18	2 + смесь	380/50/3, 3.8 кВт	190	550x880x890
193/P/SP-AV	470	35	12+12	2 + смесь	380/50/3, 4.7 кВт	212	550x880x890

Аббревиатура	Расшифровка	Назначение
G	Гравитационная подача	Смесь попадает в цилиндр самотеком (взбитость мороженого воздухом достигает 40%).
P	Шестерённая помпа	Принудительно нагнетает смесь в цилиндр. Позволяет взбить мороженое воздухом до 80%.
SP	Самопастеризация	Нагревание смеси до 65°C. Позволяет проводить мойку оборудования раз в 30 дней.
AV	Мешалка в танке	Обеспечивает однородность смеси в танке. Рекомендуется для производства йогуртового мороженого и машин с пастеризацией.
EVO	На каждый цилиндр отдельный двигатель	Позволяет готовить разные типы мороженого по консистенции в двух цилиндрах одновременно.
R	Сиропная линия	Позволяет изготовить мороженое с сиропной окантовкой.



Настольный фризер для мягкого мороженого 191 Classic

Артикул: 191 Classic

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

ОПИСАНИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ДОСТАВКА И ОПЛАТА

Настольный фризер для мягкого мороженого 191 Classic

Эта модель, выполненная в пластиковом корпусе (Classic), предназначена для приготовления мягкого мороженого на один вкус. Данный аппарат идеально подходит для приготовления мороженого разной консистенции: фруктовый щербет, нежное сливочное мороженое, вкусный замороженный йогурт.

Эта настольная машина имеет высокоэффективные производственные циклы, проста в использовании и чистке, при этом обладает сниженным энергопотреблением. Фризер может работать при температуре окружающей среды до +42 градусов.

Аппарат обеспечивает отличное соотношение цена-производительность. Машина очень компактная (50 см шириной) и легко помещается на любой стол.

В аппарате есть встроенные режимы мойки и ночного хранения, а также счетчик порций. Функция очистки цилиндра, установленная во фризере позволяет значительно упростить мойку оборудования и сократить время процедуры. Встроенная система Hard-O-Tronic, позволяет установить и контролировать необходимую консистенцию продукта. Датчик приближения, установленный на лицевой панели оборудования, позволяет включить работу набора необходимой консистенции уже при приближении руки оператора к ручке выдаче. В аппарате есть двухфазные датчики уровня смеси и датчики температур. Короб воздухоотвода выведен вверх, что позволяет сэкономить рабочее пространство вокруг фризера.

В танках всех моделей устанавливаются мешалки для поддержания однородности смеси.

Дополнительно во фризере можно установить:

Самопастеризация (SP)

В моделях 191 есть возможность установки системы самопастеризации, которое позволит сократить число моек аппарата до 9 раз в год.

Запатентованная воздушная помпа (P)

Воздушные помпы от Карпиджиани принудительно нагнетают воздух вместе со смесью в цилиндр, что позволяет взбить мороженое воздухом до 80%. Такая возможность значительно сокращает себестоимость одной порции мороженого. Если аппарат будет с гравитационной подачей смеси в цилиндр (G), взбитость мороженого воздухом достигает 40%.

Теорема.

Запатентованная функция удалённого контроля состояния фризера. Благодаря Теорема сервисная служба Carpigiani он-лайн просматривает состояние аппарата, а также имеет возможность внести определенные настройки для предотвращения появления ошибок в работе аппарата.

Возвращатель.

Эта функция позволяет автоматически возвращать ручку раздачи в исходное положение при её отпускании, что предотвращает возможный нежелательный расход смеси, в случае, если оператор забыл вернуть ручку выдачи в исходное положение.

Дополнительные насадки

Необходимы для заполнения мороженым кондитерских изделий или для приготовления торт-мороженого.

Моечный душ.

Устанавливается над танком фризера, упрощает процесс мойки аппарата.

Модель	Кол-во порций	Производительность
в час		

Емкость танка
литры

Количество вкусов Электрические
параметры,

мощность

Вес
кг

Размеры, мм
по 75 г
в час

кг	литры								
191/G	250	19	32	18	1	220/50/1, 2,1 кВт	101	505x675x730	
191/P	270	21	35	12	1	220/50/1, 2,1 кВт	104	505x675x730	
191/G/SP	250	19	32	18	1	380/50/1, 2,1 кВт	141	505x675x730	
191/P/SP	270	21	35	12	1	380/50/1, 2,1 кВт	144	505x675x730	

G Гравитационная подача Смесь попадает в цилиндр самотеком (взбитость мороженого воздухом достигает 40%).

P Шестерённая помпа Принудительно нагнетает смесь в цилиндр. Позволяет взбить мороженое воздухом до 80%.

SP Самопастеризация Нагревание смеси до 65°C. Позволяет проводить мойку оборудования раз в 30 дней.

Оборудование
191 Nice Cream (G/P/GSP/PSP)

Производительность (кг)
19(G)-21(P)

Производительность (порций 75г)

250(G)-280(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

1кВт(G/P), 220(G/P), 380(SP)/50/1; 2, 7кВт(SP)

Габариты

505x675x730мм

Охлаждение

воздушное (водяное)



Настольный фризер для приготовления мягкого мороженого 243 T SP

Настольный фризер 243 T SP – это компактное и эффективное устройство для приготовления мягкого мороженого, идеально подходящее для кафе, ресторанов и кондитерских с ограниченным пространством. Этот фризер сочетает в себе передовые технологии и удобство использования, позволяя создавать вкусное и качественное мороженое с минимальными усилиями.

Основные возможности:

Фризер 243 T SP оснащен нашей запатентованной системой самопастеризации, позволяющей проводить мойку раз в 42 дня.

Во фризере есть шестеренчатые помпы, позволяющие взбить мороженое воздухом до 80% (версия P).

Мешалка в резервуаре позволит сохранять однородность смеси на протяжении всей работы.

Двухуровневый датчик смеси позволит своевременно доливать смесь в резервуар.

Функция нагрева цилиндра значительно упростит мойку аппарата.

Ручка с системой автозакрывания предотвратит проливание смеси.

Удобная электронная панель позволит быстро и удобно настроить необходимую консистенцию мороженого.

Запатентованная система слежения за консистенцией смеси Hard-O-Tronic позволит всегда получать мороженое высочайшего качества.

Датчики температуры позволят всегда контролировать текущую температуру в узлах фризера.

Модель Кол-во порций (по 75 г
в час) Производительность

в час, кг	Емкость танка,																
литры	Объем цилиндра, литры			Кол-во вкусов		Электрические											
параметры,																	
мощность	Вес, кг	Размеры, мм															
243 T G SP	268	21	8+8	1, 35	2+1	230/50/1, 3 кВт160	440x760x865										
243 T P SP	320	24	5+5	1,35	2+1	с230/50/1, 3 кВт	170	440x760x865									



Насадки для фризера

Артикул: Насадки

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Насадки являются опцией для всех моделей машин Soft Serve STAR. Также доступны в качестве запасных частей.

Для всех остальных моделей машин Soft Serve необходимо также приобрести специальную раздаточную головку.



Фризер 191 Steel

Сравнение

Артикул: 191 Steel

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Настольный фризер для мягкого мороженого 191 Steel

Эта модель, выполненная в стальном корпусе (Steel), предназначена для приготовления мягкого мороженого на один вкус. Данный аппарат идеально подходит для приготовления мороженого разной консистенции: фруктовый щербет, нежное сливочное мороженое, вкусный замороженный йогурт.

Эта настольная машина имеет высокоэффективные производственные циклы, проста в использовании и чистке, при этом обладает сниженным энергопотреблением. Фризер может работать при температуре окружающей среды до +42 градусов.

Аппарат обеспечивает отличное соотношение цена-производительность. Машина очень компактная (50 см шириной) и легко помещается на любой стол.

В аппарате есть встроенные режимы мойки и ночного хранения, а также счетчик порций. Функция очистки цилиндра, установленная во фризере позволяет значительно упростить мойку оборудования и сократить время процедуры. Встроенная система Hard-O-Tronic, позволяет установить и контролировать необходимую консистенцию продукта. Датчик приближения, установленный на лицевой панели оборудования, позволяет включить работу набора необходимой консистенции уже при приближении руки оператора к ручке выдаче. В аппарате есть двухфазные датчики уровня смеси и датчики температур. Короб воздухоотвода выведен вверх, что позволяет сэкономить рабочее пространство вокруг фризера.

В танках всех моделей устанавливаются мешалки для поддержания однородности смеси.

Дополнительно во фризере можно установить:

Самопастеризация (SP)

В моделях 191 есть возможность установки системы самопастеризации, которое позволит сократить число моек аппарата до 9 раз в год.

Запатентованная воздушная помпа (P)

Воздушные помпы от Карпиджиани принудительно нагнетают воздух вместе со смесью в цилиндр, что позволяет взбить мороженое воздухом до 80%. Такая возможность значительно сокращает себестоимость одной порции мороженого. Если аппарат будет с гравитационной подачей смеси в цилиндр (G), взбитость мороженого воздухом достигает 40%.

Теорема.

Запатентованная функция удалённого контроля состояния фризера. Благодаря Теорема сервисная служба Carpigiani он-лайн просматривает состояние аппарата, а также имеет возможность внести определенные настройки для предотвращения появления ошибок в работе аппарата.

Возвращатель.

Эта функция позволяет автоматически возвращать ручку раздачи в исходное положение при её отпускании, что предотвращает возможный нежелательный расход смеси, в случае, если оператор забыл вернуть ручку выдачи в исходное положение.

Дополнительные насадки

Необходимы для заполнения мороженым кондитерских изделий или для приготовления торт-мороженого.

Моечный душ.

Устанавливается над танком фризера, упрощает процесс мойки аппарата.

Модель	Кол-во порций	Производительность
		в час

Емкость танка

литры

Количество вкусов	Электрические
-------------------	---------------

параметры,

мощность

Вес

кг

Размеры, мм

по 75 г

в час

кг литры

191/G	250	19	32	18	1	220/50/1, 2,1 кВт	101	505x675x730
191/P	270	21	35	12	1	220/50/1, 2,1 кВт	104	505x675x730
191/G/SP	250	19	32	18	1	380/50/1, 2,1 кВт	141	505x675x730
191/P/SP	270	21	35	12	1	380/50/1, 2,1 кВт	144	505x675x730

Назначение

G Гравитационная подача Смесь попадает в цилиндр самотеком (взбитость мороженого воздухом достигает 40%).

P Шестерённая помпа Принудительно нагнетает смесь в цилиндр. Позволяет взбить мороженое воздухом до 80%.

SP Самопастеризация Нагревание смеси до 65°C. Позволяет проводить мойку оборудования раз в 30 дней.



Настольный фризер для мягкого мороженого 193 Steel

Эта модель, выполненная в стальном корпусе (Steel), предназначена для приготовления мягкого мороженого на один вкус. Данный аппарат идеально подходит для приготовления мороженого разной консистенции: фруктовый щербет, нежное сливочное мороженое, вкусный замороженный йогурт.

Эта настольная машина имеет высокоэффективные производственные циклы, проста в использовании и чистке, при этом обладает сниженным энергопотреблением. Фризер может работать при температуре окружающей среды до +42 градусов.

Аппарат обеспечивает отличное соотношение цена-производительность. Машина очень компактная (50 см шириной) и легко помещается на любой стол.

В аппарате есть встроенные режимы мойки и ночного хранения, а также счетчик порций. Функция очистки цилиндра, установленная во фризере позволяет значительно упростить мойку оборудования и сократить время процедуры. Встроенная система Hard-O-Tronic, позволяет установить и контролировать необходимую консистенцию продукта. Датчик приближения, установленный на лицевой панели оборудования, позволяет включить работу набора необходимой консистенции уже при приближении руки оператора к ручке выдачи. В аппарате есть двухфазные датчики уровня смеси и датчики температур. Короб воздухоотвода выведен вверх, что позволяет сэкономить рабочее пространство вокруг фризера.

В танках всех моделей устанавливаются мешалки для поддержания однородности смеси.

Дополнительно во фризере можно установить:

Самопастеризация (SP)

В моделях 191 есть возможность установки системы самопастеризации, которое позволит сократить число моек аппарата до 9 раз в год.

Запатентованная воздушная помпа (P)

Воздушные помпы от Карпиджиани принудительно нагнетают воздух вместе со смесью в цилиндр, что позволяет взбить мороженое воздухом до 80%. Такая возможность значительно сокращает себестоимость

одной порции мороженого. Если аппарат будет с гравитационной подачей смеси в цилиндр (G), взбитость мороженого воздухом достигает 40%.

Теорема.

Запатентованная функция удалённого контроля состояния фризера. Благодаря Теорема сервисная служба Carpigiani он-лайн просматривает состояние аппарата, а также имеет возможность внести определенные настройки для предотвращения появления ошибок в работе аппарата.

Возвращатель.

Эта функция позволяет автоматически возвращать ручку раздачи в исходное положение при её отпускании, что предотвращает возможный нежелательный расход смеси, в случае, если оператор забыл вернуть ручку выдачи в исходное положение.

Дополнительные насадки

Необходимы для заполнения мороженым кондитерских изделий или для приготовления торт-мороженого.

Моечный душ.

Устанавливается над танком фризера, упрощает процесс мойки аппарата.

Модель	Кол-во порций	Производительность, час	Емкость танка, литры	Количество вкусов	Электрические параметры, мощность	Вес кг	Размеры, мм
	по 75 г в час	кг					
193/G-AV	400	30	18+18	2 + смесь	380/50/3, 3.8 кВт	190	550x880x890
193/P -AV	470	35	12+12	2 + смесь	380/50/3, 4.7 кВт	212	550x880x890
193/G/SP-AV	400	30	18+18	2 + смесь	380/50/3, 3.8 кВт	190	550x880x890
193/P/SP-AV	470	35	12+12	2 + смесь	380/50/3, 4.7 кВт	212	550x880x890

Аббревиатура	Расшифровка	Назначение
G	Гравитационная подача	Смесь попадает в цилиндр самотеком (взбитость мороженого воздухом достигает 40%).
P	Шестерённая помпа	Принудительно нагнетает смесь в цилиндр. Позволяет взбить мороженое воздухом до 80%.
SP	Самопастеризация	Нагревание смеси до 65°C. Позволяет проводить мойку оборудования раз в 30 дней.
AV	Мешалка в танке	Обеспечивает однородность смеси в танке. Рекомендуется для производства йогуртового мороженого и машин с пастеризацией.
EVO	На каждый цилиндр отдельный двигатель	Позволяет готовить разные типы мороженого по консистенции в двух цилиндрах одновременно.
R	Сиропная линия	Позволяет изготовить мороженое с сиропной окантовкой.

Оборудование

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

Производительность (кг)

30(G)-35(P)

Производительность (порций 75г)

400(G)-470(P)

Ёмкость танка, литры

12+12(G)/18+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; 3, 4, 7кВт(SP), 8кВт(G/P)

Габариты

550x880x890мм

Фризер Carpigiani Tre B AV EVO

Артикул: Tre B AV EVO

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Эффективность и качество

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

Инновационная технология EVO гарантирует универсальность и гибкость с отличными производственными результатами.

Цилиндр прямого расширения.

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

TRE/B/P-AV EVO

Производительность (кг)

36

Производительность (порций 75г)

480

Ёмкость танка, литры

10+10

Загрузка смеси (min)

4+4

Загрузка смеси (max)

Объем цилиндра

1, 8 л

Электрические параметры

380 (220)/50/3, 7кВт

Габариты

290кг, 509х692х1562мм

Охлаждение

воздушное (водяное)



Фризер Carpigiani XVL 1 Steel для мягкого мороженого

Фризер Carpigiani XVL 1 Steel – это высококачественное оборудование для приготовления мягкого мороженого, разработанное для профессионального использования в кафе, ресторанах и кондитерских. Этот аппарат сочетает в себе надежность, эффективность и современный дизайн, что делает его отличным выбором для бизнеса, стремящегося предложить своим клиентам вкусное и качественное мороженое.

Эффективность и качество

Многофункциональная дверь раздачи, позволяющая применять различные насадки.

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

Выбор СИСТЕМЫ ПОДАЧИ СМЕСИ (погружной насос или гравитационный)

БИТЕР на выбор

Цилиндр прямого расширения

Загрузите каталог, чтобы узнать, какие дополнительные настройки совместимы.

Удобство

Резервуар-мешалка

Регулируемая скорость дозирования

Возвратный механизм ручки раздачи мороженого

Бесштифтовые алюминиевые рычаги

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

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

XVL 1 counter PSP (G/P)

Производительность (кг)

20(G)/24(P)

Производительность (порций 75г)

265(G)/310(P)

Ёмкость танка, литры

13

Объем цилиндра

1, 75л

Охлаждение

x



Эффективность и качество

Многофункциональная дверь раздачи, позволяющая применять различные насадки.

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

Выбор СИСТЕМЫ ПОДАЧИ СМЕСИ (погружной насос или гравитационный)

БИТЕР (мешалка) на выбор

Цилиндр прямого расширения

Загрузите каталог, чтобы узнать, какие дополнительные настройки совместимы.

Удобство

Резервуар-мешалка

Регулируемая скорость дозирования

Самозакрывающийся

Бесштифтовые алюминиевые рычаги

Универсальная машина: благодаря трем различным функциям можно выбрать сторону, на которой вы хотите работать. Только левая сторона или только правая сторона в низкий сезон, и то и другое при высокой выработке.

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

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

XVL (G/P/GSP/PSP)

Производительность (кг)

38(G)-50(P)

Производительность (порций 75г)

500-670

Ёмкость танка, литры

13-13

Загрузка смеси (min)

3, 5

Объем цилиндра

1, 8 л

Электрические параметры

380 (220)/2, 7-4, 7кВт

Габариты

160кг/170кг, 400x744x985

Охлаждение

воздушное (водяное)

Загрузка смеси (max)

2 x 13л



Фризер для джелато Carpigiani XVL 1 Counter PSP

Артикул: XVL 1 Counter PSP

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Эффективность и качество

Многофункциональная дверь раздачи, позволяющая применять различные насадки.

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

Выбор СИСТЕМЫ ПОДАЧИ СМЕСИ (погружной насос или гравитационный)

БИТЕР на выбор

Цилиндр прямого расширения

Загрузите каталог, чтобы узнать, какие дополнительные настройки совместимы.

Удобство

Резервуар-мешалка

Регулируемая скорость дозирования

Возвратный механизм ручки раздачи мороженого

Бесштифтовые алюминиевые рычаги

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

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

XVL 1 counter PSP (G/P)

Производительность (кг)

20(G)/24(P)

Производительность (порций 75г)

265(G)/310(P)

Ёмкость танка, литры

13

Загрузка смеси (min)

Загрузка смеси (max)

Объем цилиндра

1, 75л

Электрические параметры

Габариты

Охлаждение

x



Фризер для мороженого 153

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Настольный аппарат для приготовления мягкого, фруктового и йогуртового мороженого

Модель 153 — настольный фризер для приготовления мягкого, фруктового и йогуртового мороженого на несколько вкусов.

В аппарате 153 одновременно можно готовить разные по консистенции продукты, а цилиндры аппарата работают независимо друг от друга.

Особенностью аппарата является компактность, минимальный уровень смеси составляет всего 3 литра.

Для затягивания смеси из емкостей в цилиндры в фризере установлены перистальтические помпы, при этом взбитость мороженого достигает 70%.

В модели 153 есть встроенные рецептуры приготовления мороженого, возможность настройки консистенции продукта, режим ночного хранения и мойки, а также счетчик порций.

Управление фризером происходит с помощью интуитивно понятного дисплея, а конструкция фризера настолько простая, что мойка и другие виды обслуживания аппарата не будут проблемой для оператора.

Благодаря усовершенствованной системе охлаждения аппарат можно устанавливать вплотную к стене, а расстояние от стен до боковых стенок составляет всего 10 сантиметров.

Дополнительно можно устанавливать специальные насадки для кондитерских изделий на раздаточном узле.

Чтобы уменьшить время мойки в аппарат была добавлена функция разморозки цилиндров.

Корпус фризера выполнен в черном, либо белом цвете.

Кол-во порций (по 75 г в час)

200

Производительность в час

15 кг

Емкость танка

2х5 л

Взбитость мороженого

0-70%

Кол-во вкусов

2+1

Электрические параметры, мощность

230/50/1, 2.5 кВт

Вес

120 кг

Размеры

550х580х915 мм



Фризеры для мягкого мороженого Carpigiani 161 T G SP

Артикул: 161 T G SP

Категория: Фризеры для мягкого мороженого

Эффективность и качество

Многофункциональная дверь раздачи, позволяющая применять различные насадки.

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

Съемный высокоэффективный битер (взбивалка) из конструкционного термопластичного материала ПОМ

Цилиндр прямого расширения

Загрузите каталог, чтобы узнать, какие дополнительные настройки совместимы.

Удобство

Бак-мешалка с регулируемой скоростью

Регулируемая скорость дозирования

Самозакрывающаяся система автоматического закрытия рычага

Модульная программируемая скорость

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

Безопасность

Повышенная эксплуатационная безопасность и больший контроль во время производства

Гигиена

Простая очистка, гарантированная гигиена



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/>