

Граниторы Graniscream, Granismart, Granismart EVO, Spin

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/>



Гранитор Graniscream

Категория: Граниторы и шоколадоварки

Хотите внести в свой бизнес нотку свежести и оригинальности? Представляем вам Graniscream от Carpigiani – инновационное решение для заведений общепита, кафе, ресторанов, баров и фастфуда. Этот превосходный гранитор станет незаменимым помощником в создании уникальных десертов и напитков, которые будут радовать ваших клиентов.

	GRANICREAM 10-1	GRANICREAM 10-2	GRANICREAM 10-3
Емкость танка (л)	10	10 + 10	10 + 10 + 10
Размеры (см)	20x52x79	40x50x79	60x50x79
Вес (кг)	28	48	60
Напряжение (В)	230 В-50 Гц	230 В-50 Гц	230 В-50 Гц
Мощность (Вт)	300	650	900

Насладитесь широким ассортиментом вариантов гранита – от освежающих фруктовых коктейлей до классических молочных десертов. Благодаря гранитору Graniscream у вас будет возможность предложить вашим клиентам несколько вкусов одновременно, что позволит расширить ассортимент и привлечь новых посетителей.

Простота в использовании – благодаря интуитивно понятному интерфейсу и автоматической системе охлаждения, Graniscream легко обслуживать и эксплуатировать. Вам не придется тратить много времени на обучение персонала, достаточно всего лишь нескольких минут, чтобы начать создавать восхитительные ледяные напитки.

Эффективность – благодаря превосходной технологии Carpigiani, Graniscream обеспечивает стабильную и высокую производительность даже в условиях интенсивной загрузки. Вы сможете обслуживать большое количество клиентов без задержек и перерывов.

Качество – Graniscream изготовлен из высококачественных материалов с применением передовых технологий производства, что гарантирует надежность и долговечность оборудования. Вы можете быть уверены в его надежности и безопасности в течение многих лет эксплуатации.

Экономия времени и денег – благодаря возможности одновременного приготовления нескольких порций прохладительных напитков, вы сможете оптимизировать процесс обслуживания и сэкономить как время, так и деньги.

В итоге, Graniscream от Carpigiani – это не просто гранитор, это инвестиция в ваш бизнес, которая поможет вам привлечь новых клиентов, повысить уровень сервиса и увеличить прибыль. Не упустите возможность купить этот уникальный продукт уже сегодня!



Гранитор Granismart

Категория: Граниторы и шоколадоварки

Гранитор Granismart – это современное устройство, специально разработанное для приготовления освежающих гранит и других замороженных напитков. Благодаря своей инновационной технологии, Granismart позволяет быстро и эффективно создавать напитки с идеальной текстурой, которые станут отличным дополнением к любому мероприятию или бизнесу.

	GRANISMART 5×1	GRANISMART 5×2	GRANISMART 5×3
Емкость танка (л)	5	5 + 5	5 + 5 + 5
Размеры (см)	26x40x63	40x40x63	60x40x63
Вес (кг)	22	33	47
Напряжение (В)	230 В-50 Гц	230 В-50 Гц	230 В-50 Гц
Мощность (Вт)	300	560	700
Мощность BRS (Вт)	325	—	—

Преимущества Granismart:

Компактный дизайн: Granismart отличается компактными размерами, что позволяет легко разместить его даже на небольшой кухне или в баре. Это делает его идеальным выбором для кафе, ресторанов и киосков с ограниченным пространством.

Простота в использовании: Устройство оснащено интуитивно понятной панелью управления, что упрощает процесс приготовления напитков. Даже новички смогут быстро освоить все функции гранитора.

Высокая производительность: Granismart способен быстро замораживать и перемешивать ингредиенты, обеспечивая высокую скорость обслуживания клиентов. Это особенно важно в часы пик, когда требуется быстрое приготовление напитков.

Качество и надежность: Изготовленный из высококачественных материалов, Granismart гарантирует долгий срок службы и устойчивость к износу. Это надежное вложение для вашего бизнеса.

Разнообразие напитков: С помощью Granismart вы можете создавать не только классические граниты, но и экспериментировать с различными вкусами и ингредиентами, предлагая клиентам уникальные и освежающие напитки.

Гранитор Granismart – это незаменимый инструмент для тех, кто хочет предложить своим клиентам качественные и вкусные замороженные напитки. Его простота в использовании, надежность и высокая производительность делают его отличным выбором для любого бизнеса, стремящегося расширить свое меню и привлечь больше клиентов.



Гранитор Granismart EVO – это усовершенствованная модель популярного устройства для приготовления гранит и замороженных напитков, созданная для удовлетворения самых высоких требований бизнеса и любителей освежающих напитков.

GRANISMART EVO 5X1 GRANISMART EVO 5X2

Емкость танка (л)	5	5 + 5
Размеры (см)	26x40x68	40x40x68
Вес (кг)	22	33
Напряжение (В)	230 В-50 Гц	230 В-50 Гц
Мощность (Вт)	350	650

Особенности Granismart EVO:

1. **Инновационный дизайн:** Granismart EVO сочетает в себе стильный внешний вид и эргономичность, что позволяет ему стать украшением любой кухни или бара. Его компактные размеры делают его идеальным выбором для заведений с ограниченным пространством.
2. **Улучшенная производительность:** Благодаря модернизированной системе охлаждения, Granismart EVO обеспечивает более быстрое и равномерное замораживание, что позволяет обслуживать больше клиентов в короткие сроки.
3. **Интуитивное управление:** Устройство оснащено современной панелью управления с цифровым дисплеем, что делает процесс настройки и контроля температуры максимально простым и удобным.
4. **Энергоэффективность:** Granismart EVO разработан с учетом современных стандартов энергосбережения, что позволяет снизить эксплуатационные расходы без ущерба для производительности.
5. **Широкий ассортимент напитков:** С Granismart EVO вы можете экспериментировать с различными рецептами, создавая не только классические граниты, но и уникальные замороженные коктейли и десерты.

Преимущества использования:

- **Надежность и долговечность:** Высококачественные материалы и сборка гарантируют долгий срок службы устройства.
- **Легкость в обслуживании:** Простая конструкция облегчает процесс очистки и технического обслуживания.
- **Гибкость в использовании:** Подходит для различных типов заведений, от небольших кафе до крупных ресторанов.

Гранитор Granismart EVO – это идеальный выбор для тех, кто стремится предложить своим клиентам разнообразные и качественные замороженные напитки. Его инновационные функции и надежность делают его незаменимым помощником в любом бизнесе, связанном с общественным питанием.



Гранитор Spin – это современное устройство, предназначенное для приготовления освежающих гранит и замороженных напитков, которое станет отличным дополнением для любого кафе, бара или ресторана. Благодаря своим передовым технологиям и удобству в использовании, Spin позволяет быстро и качественно создавать напитки, которые порадуют ваших клиентов.

	SPIN / SPIN FF 12×1	SPIN / SPIN FF 12×2	SPIN / SPIN FF 12×3
Емкость танка (л)	12	12 + 12	12 + 12 + 12
Размеры (см)	27x52x81	47x52x81	67x52x81
Вес (кг)	29	56	70
Напряжение (В)	230 В-50 Гц	230 В-50 Гц	230 В-50 Гц
Мощность (Вт)	300	650	900
Мощность (Вт) FF	450	800	1200

Возможности и особенности Spin:

— Эффективная система охлаждения: Spin оснащен мощной системой охлаждения, которая обеспечивает быстрое замораживание и поддержание идеальной текстуры напитков, что особенно важно в условиях высокой загруженности.

— Удобное управление: Интуитивно понятная панель управления позволяет легко настраивать параметры приготовления, обеспечивая стабильное качество напитков при каждом использовании.

— Компактный дизайн: Благодаря своим компактным размерам, Spin легко вписывается в любое пространство, что делает его идеальным выбором для заведений с ограниченной площадью.

— Прозрачные контейнеры: Устройство оснащено прозрачными контейнерами, которые позволяют визуально контролировать процесс приготовления и привлекать внимание клиентов к ярким и аппетитным напиткам.

Преимущества использования:

— Быстрота и качество: Spin обеспечивает быстрое приготовление напитков без потери качества, что позволяет обслуживать больше клиентов в короткие сроки.

— Надежность и долговечность: Высококачественные материалы и надежная сборка гарантируют долгий срок службы устройства.

— Разнообразие напитков: С помощью Spin вы можете экспериментировать с различными вкусами и ингредиентами, предлагая клиентам уникальные и освежающие напитки.

Гранитор Spin – это идеальный выбор для тех, кто стремится расширить ассортимент предлагаемых напитков и повысить уровень обслуживания клиентов. Его эффективность, надежность и простота в использовании делают его незаменимым инструментом для успешного ведения бизнеса в сфере общественного питания.

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/>