

Многофункциональные аппараты для кондитерских изделий, кремоварки Pastochef 55 RTL, пастеризаторы Pastochef 32 RTL

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/>



Кремоварка Carpigiani Pastochef 55 RTL

Артикул: Pastochef 55 RTL

Категория: Многофункциональные аппараты для кондитерских изделий

Кремоварка Carpigiani Pastochef 55 RTL – это универсальное устройство для профессиональной кухни, предназначенное для приготовления и пастеризации широкого ассортимента кондитерских и кулинарных изделий. С объемом 55 литров, она идеально подходит для кафе, ресторанов и кондитерских, обеспечивая высокое качество и консистенцию продукции.

Качество

Аппараты Pastochef RTL имеют 45 полностью автоматических программных режимов и 5 ручных режимов; в каждой программе заложена определенная температура и соответствующий набор ингредиентов для приготовления, который может варьироваться, исходя из конкретных нужд. На большом экране дисплея отображаются полезные советы для поэтапного добавления ингредиентов.

Эффективность

Машины Pastochef RTL — это существенный помощник, когда дело доходит до использования автоматизации для приготовления рецептов, которые обычно требуют много времени и ручной работы. Эти пастеризационные машины используют новейшую технологию Carpigiani для достижения определенных результатов и максимального практического использования:

— Нагрев и охлаждение на сухой водяной бане без образования отложений и, следовательно, с постоянным энергопотреблением и производительностью с течением времени.

— Мешалка с 8 различными системами смешивания, от медленного до быстрого, непрерывного или с интервалами, для смешивания всех типов ингредиентов.

— Вытяжной патрубок с двойным предохранительным устройством, которое после каждой выгрузки возвращает продукт в бункер для правильного хранения.

Удобство

Вытяжной кран: одно место для выдачи жидких продуктов и одно для плотных продуктов.

Крышка: двойная с большим бункером для удобного добавления ингредиентов при активном перемешивании и полной безопасности.

Полка: стальная с резиновым ковриком. Его можно прикрепить в трех разных положениях и закрепить на машине правой или верхней стороной вверх для поддержки контейнеров и лотков различных размеров.

Книга рецептов: поставляется с машиной.

Экономичность

Машины Carpigiani Pastochef позволяют легко выполнять свою работу и экономить время, при этом соблюдая идеальную гигиену.

Безопасность

Отводной кран: открывается после разблокировки предохранительного клапана одной рукой.

Прозрачная защита: для сдерживания горячих брызг выгружаемого продукта.

Отключение электроэнергии и прекращение подачи воды: на основании параметров времени и температуры машина проверяет, не было ли изменений в смеси, и при необходимости запускает новый цикл пастеризации.

Опционально Теорема: мониторинг и диагностика через Интернет для упрощения помощи.

Гигиена

Полная очистка: кран можно полностью разобрать, промыть и проверить, чтобы гарантировать максимальную гигиену машины.

Carpi Care kit: запросите его у своего дилера, чтобы поддерживать идеальную гигиеничность вашей машины.

Пастеризатор Carpigiani Pastochef 32 RTL



Категория: Многофункциональные аппараты для кондитерских изделий

Пастеризатор Carpigiani Pastochef 32 RTL

Пастеризатор Carpigiani Pastochef 32 RTL – это профессиональное оборудование, предназначенное для пастеризации и приготовления различных кондитерских и кулинарных изделий. Этот универсальный аппарат идеально подходит для кафе, ресторанов и кондитерских, стремящихся обеспечить высокое качество продукции и расширить ассортимент предлагаемых блюд.

Качество

Аппараты Pastochef RTL имеют 45 полностью автоматических программных режимов и 5 ручных режимов; в каждой программе заложена определенная температура и соответствующий набор ингредиентов для приготовления, который может варьироваться, исходя из конкретных нужд. На большом экране дисплея отображаются полезные советы для поэтапного добавления ингредиентов.

Эффективность

Машины Pastochef RTL — это существенный помощник, когда дело доходит до использования автоматизации для приготовления рецептов, которые обычно требуют много времени и ручной работы. Эти пастеризационные машины используют новейшую технологию Carpigiani для достижения определенных результатов и максимального практического использования:

— Нагрев и охлаждение на сухой водяной бане без образования отложений и, следовательно, с постоянным энергопотреблением и производительностью с течением времени.

— Мешалка с 8 различными системами смешивания, от медленного до быстрого, непрерывного или с интервалами, для смешивания всех типов ингредиентов.

— Вытяжной патрубок с двойным предохранительным устройством, которое после каждой выгрузки возвращает продукт в бункер для правильного хранения.

Удобство

Вытяжной кран: одно место для выдачи жидких продуктов и одно для плотных продуктов.

Крышка: двойная с большим бункером для удобного добавления ингредиентов при активном перемешивании и полной безопасности.

Полка: стальная с резиновым ковриком. Его можно прикрепить в трех разных положениях и закрепить на машине правой или верхней стороной вверх для поддержки контейнеров и лотков различных размеров.

Книга рецептов: поставляется с машиной.

Экономичность

Машины Carpigiani Pastochef позволяют легко выполнять свою работу и экономить время, при этом соблюдая идеальную гигиену.

Безопасность

Отводной кран: открывается после разблокировки предохранительного клапана одной рукой.

Прозрачная защита: для сдерживания горячих брызг выгружаемого продукта.

Отключение электроэнергии и прекращение подачи воды: на основании параметров времени и температуры машина проверяет, не было ли изменений в смеси, и при необходимости запускает новый цикл пастеризации.

Опционально Теорема: мониторинг и диагностика через Интернет для упрощения помощи.

Гигиена

Полная очистка: кран можно полностью разобрать, промыть и проверить, чтобы гарантировать максимальную гигиену машины.

Carpi Care kit: запросите его у своего дилера, чтобы поддерживать идеальную гигиеничность вашей машины.



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/>