

Коммерческое предложение от 01.04.2025

Комби фризер-пастеризатор IceTeam Coldelite Compacta VariO10 Classic

Цена с НДС: 3 886 400 руб.

Артикул: **422059**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Производительность, л/час	от 10 до 70
Объем, л	14
Подключение, В	380
Мощность, кВт	13
Ширина, мм	600
Глубина, мм	770
Высота, мм	1530
Вес (без упаковки), кг	400
Вес (с упаковкой), кг	440

Комби фризер-пастеризатор [IceTeam Coldelite Compacta VariO10 Classic](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления джелато, сорбет и граниты. Модель оснащена электронным управлением, независимыми цилиндрами для нагрева и охлаждения, автоматически настраиваемыми программами для изготовления продукта, двойным инвертором скорости, водяным охлаждением, душирующим устройством, мешалкой SILVER, скребком, дверью и колесами. Материал мешалки SILVER - высококачественная нержавеющая сталь, материал скребка - сталь, материал дверцы фризера - тефлон.

Технические характеристики:

- Загрузка за цикл: 1.5-10 кг смеси
- Объем готового джелато: 14-90 л/час
- Верхний цилиндр с нагревом до +105°C
- 11 автоматических и 6 настраиваемых программ
- Количество скоростей: 7
- Телеметрия Dialog option (система удаленной помощи и мониторинга)
- Непрерывный производственный цикл без простоев
- Двигатель мешалки обеспечивает активный контроль консистенции, кремообразности и степени насыщенности воздухом мороженого
- Опционально доступно к заказу воздушное охлаждение конденсатора и исполнение SILVER (дверь фризера и душирующее устройство из нержавеющей стали)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.