COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 22.04.2025

Батч-фризер для мороженого CARPINI IC3 A

Цена с НДС: 368 078 руб.

Артикул: **804049**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество емкостей	1
Тип установки	настольный
Объем, л	5
Тип	для твердого мороженого
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	547
Глубина, мм	554
Высота, мм	430
Вес (без упаковки), кг	65
Вес (с упаковкой), кг	74

Фризер CARPINI IC3 A используется для приготовления твердого мороженного на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным контроллером, цифровым дисплеем, вертикальным цилиндром с верхней загрузкой и опорами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал люка и мешалки - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от 2 до 25 °C
  - Максимальная относительная влажность: 60%
- Производительность: 12 л/ч
- Диапазон длительности цикла: от 15 до 20 мин
- Загрузка за цикл: от 1 до 2 кг
- Автоматические режимы приготовления:
  - Время
  - Температура
- Быстрая выгрузка готового продукта в полуавтоматическом режиме через люк
- Герметичный компрессор
- Воздушное охлаждение конденсатора
- Высокопрочные долговечные саморегулирующиеся скребки

- Прозрачная крышка для визуального контроля процесса
- Компактные габариты для оптимизации пространства
- Экологически безопасный хладагент R404a
- Эргономичный дизайн

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