



## БАТЧ ФРИЗЕРЫ И ПАСТЕРИЗАТОРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Батч фризеры CARPINI это высокопроизводительные, простые и удобные в использовании машины с электронным управлением. Фризеры приготавливают мороженое джелато или сорбет, сочетая охлаждение и перемешивание, до достижения типичной полутвердой консистенции традиционного джелато.

Цилиндры, мешалки, двери изготовлены из стали AISI 304.

Высокопрочные и долговечные саморегулирующиеся скребки из POM (полиоксиметилен) (кроме HU15S A).

Корпус из нержавеющей стали (кроме HU15S A).

Условия эксплуатации: климатический класс 3 (Токр до +25 °С, отн.влажность до 60%).

Хладагент R448A.

### ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ БАТЧ ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО CARPINI



SE5 A



MASTER 20



MASTER 30|40

Оснащение:

- серия MASTER - электронный контроллер с дисплеем Touch Screen, 3 программы; функция оттайки (размораживание цилиндра для облегчения перезапуска мешалки), душирующее устройство.

- SE5 A - кнопочный электронный контроллер с дисплеем, контроль температуры и времени цикла.

Модель	Загрузка за цикл, кг	Производительность за час	Функция оттайки цилиндра	Тип охлаждения	Габариты (Д/Ш/В), мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
SE5 A	2,5...6	до 25 кг (30 л)	НЕТ	Воздух (A)	560x915x1350	3,2	220	210
MASTER20 A	2,5...6	до 30 кг (36 л)	ДА	Воздух (A)	560x915x1480	3,5	380	230
MASTER30 W	3...9	до 45 кг (54 л)	ДА	Вода (W)	560x915x1480	4,1	380	250
MASTER40 W	4...12	до 60 кг (72 л)	ДА	Вода (W)	560x915x1480	4,1	380	270

### ВЕРТИКАЛЬНЫЕ БАТЧ ФРИЗЕРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО CARPINI



HU15S A



IC3 A

Управление: кнопочный электронный контроллер с дисплеем, контроль температуры и времени цикла.

- IC3 A - корпус из нержавеющей стали, быстрая выгрузка готового мороженого в полуавтоматическом режиме через люк.

- HU15S A - корпус из окрашенной стали, ручная выгрузка

Модель	Загрузка за цикл, кг	Производительность за час	Функция оттайки цилиндра	Тип охлаждения	Габариты (Д/Ш/В), мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
HU15S A	1...1,5	до 4,5 кг (6 л)	НЕТ	Воздух (A)	400x400x438	0,4	220	39
IC3 A	1...2	до 10 кг (12 л)	НЕТ	Воздух (A)	547x554x430	1	220	65

### ПАСТЕРИЗАТОРЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО CARPINI



Пастеризаторы CARPINI идеально подходят для приготовления, последующего охлаждения, хранения и созревания смеси для мороженого любого типа. Они просты в использовании и управлении. Электронный контроллер с автоматическими режимами: 1) высокая пастеризация, нагрев до 85 °С, охлаждение до 4 °С; 2) низкая пастеризация, нагрев до 65 °С, выдержка 30 мин, охлаждение до 4 °С. В обоих режимах производится перемешивание. Среднее время цикла 120 мин.

Оснащение:

Бак, мешалка и сливной кран из стали AISI 304. Прозрачная крышка.

Душирующее устройство. Корпус из нержавеющей стали. 4 поворотных колеса с тормозом.

Условия эксплуатации: климатический класс 3 (Токр до +25 °С, отн.влажность до 60%).

Полугерметичный компрессор. Хладагент R448A.

Модель	Загрузка за цикл, кг	Полный цикл нагрев 85°С и охлаждение 4°С, мин.	Тип охлаждения	Габариты (Д/Ш/В), мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
PAST 30 A	15...30	до 120	Воздух (A)	520x1100x1200	3,2	380	160
PAST 60 W	20...60	до 120	Вода (W)	520x1100x1200	5,5	380	200