COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 27.11.2026

# Батч-фризер для мороженого CARPINI IC3 A

**Цена с НДС: 427 231 руб.**

Артикул: **804049**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 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.