COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 05.09.2025

Батч-фризер для мороженого CARPINI MASTER20 A

Цена с НДС: 954 249 руб.

Артикул: **849582**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество емкостей	1
Тип установки	напольный
Объем, л	10
Тип	для твердого мороженого
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	560
Глубина, мм	915
Высота, мм	1480
Вес (без упаковки), кг	230
Вес (с упаковкой), кг	270

Фризер CARPINI MASTER20 A используется для приготовления твердого мороженного на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением TouchScreen, горизонтальным цилиндром, трехлопастной мешалкой и повторными колесами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал цилиндра, двери и основания мешалки - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал лопастей - полимер.

Технические характеристики:

- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от 2 до 25 °C
  - Максимальная относительная влажность: 60%
- Производительность: от 20 до 36 л/ч
- Диапазон длительности цикла: от 10 до 15 мин
- Загрузка за цикл: от 2,5 до 6 кг
- 3 автоматических режима приготовления
- Ручной режим
- Широкая воронка для удобства загрузки ингредиентов
- Быстрая выгрузка готового продукта в полуавтоматическом режиме через люк большого диаметра
- Герметичный компрессор
- Воздушное охлаждение конденсатора

- Функция оттайки
- Высокопрочные саморегулирующиеся скребки
- Опорная полка для тары под готовый продукт
- Душирующее устройство для удобства очистки
- Экологически безопасный хладагент R404a
- Эргономичный дизайн

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