COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 28.11.2026

Батч-фризер для мороженого CARPINI SE5 A



Цена с НДС: 789 674 руб.

Артикул: **999077**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество емкостей	1
Тип установки	напольный
Производительность, кг/час	25
Объем, л	10
Тип	для твердого мороженого
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.2
Ширина, мм	560
Глубина, мм	915
Высота, мм	1350
Вес (без упаковки), кг	210
Вес (с упаковкой), кг	240

Фризер CARPINI SE5 A используется для приготовления твердого мороженного на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным контроллером, цифровым дисплеем, горизонтальным цилиндром, трехлопастной мешалкой и повторными колесами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал цилиндра 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%
- Максимальная производительность: 30 л/ч
- Диапазон длительности цикла: от 8 до 15 мин
- Загрузка за цикл: от 2,5 до 6 кг
- Автоматические режимы приготовления:
  - Время
  - Температура
- 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
- Экологически безопасный хладагент R404a
- Эргономичный дизайн

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