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 MASTER20 W

Цена с НДС: 1 059 869 руб.

Артикул: **611327**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество емкостей	1
Тип установки	напольный
Производительность, кг/час	30
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 W используется для приготовления твердого мороженного на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением TouchScreen, горизонтальным цилиндром, трехлопастной мешалкой, душирующим устройством и повторными колесами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал цилиндра, двери и основания мешалки - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал лопастей - полимер.

Технические характеристики:

- Загрузка за цикл: от 2.5 до 6 кг
- Производительность: 30 кг/час (36 л/час)
- Продолжительность цикла: от 10 до 15 мин
- 3 автоматических режима
- Ручной режим приготовления
- Функция оттайки
- Саморегулирующиеся скребки
- Водяное охлаждение конденсатора
- Герметичный компрессор
- Опорная полка для установки емкости для мороженого

- Большой размер выходного люка: для быстрого извлечения джелато в полуавтоматическом режиме
- Климатический класс SN/N

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