



Батч фризеры для производства весового мороженого. Предназначены для использования с предварительно пастеризованной смесью, которая замораживается с перемешиванием в цилиндре батч-фризера.

НАЧНИТЕ ВАШ БИЗНЕС ПО ПРОДАЖЕ ВЕСОВОГО МОРОЖЕНОГО! ВСЕ ЧТО ВАМ НУЖНО – ЭТО 1 КВАДРАТНЫЙ МЕТР ПЛОЩАДИ И НАШЕ ОБОРУДОВАНИЕ!

Отличное решение для производства мороженого различных вкусов. Низкая стоимость эксплуатации и быстрое приготовление. Уникальная запатентованная конструкция цилиндра, для уменьшения времени приготовления, получения мороженого нежной консистенции. Оптимизированная конструкция мешалки позволяет осуществлять простую выгрузку мороженого. Процент выхода готового продукта составляет 98%, что позволяет приступить к приготовлению последующей загрузки с другим вкусом без дополнительной мойки, смешивание вкусов сведено к минимуму. Машины снабжены защитными термостатами, исключающими возникновение аварийных ситуаций. Современная электроника делает процесс приготовления мороженого максимально простым. Панель управления снабжена простыми и наглядными символами, делающими использование машины логичным и понятным даже не подготовленному персоналу. Контроль готовности мороженого по таймеру.

Отсутствие сложной и капризной автоматики, простая и надежная конструкция

идеальная для эксплуатации в условиях отсутствия оперативного сервиса. Многоконтурная система защиты компрессора и двигателя мешалки для безопасного использования. Две скорости взбивания (низкая для классического итальянского gelato, высокая для мороженого с высокой степенью насыщения воздухом).

Максимальная структурная прочность и гигиеническая безопасность достигнуты за счет использования в качестве материала, соприкасающегося с пищевыми продуктами, нержавеющей стали AISI304.

При производстве использованы последние технологические достижения ведущих итальянских компаний.

Продукция компании полностью соответствует требованиям стандартов безопасности ЕЭС, США, Австралии, Новой Зеландии, Японии и России.



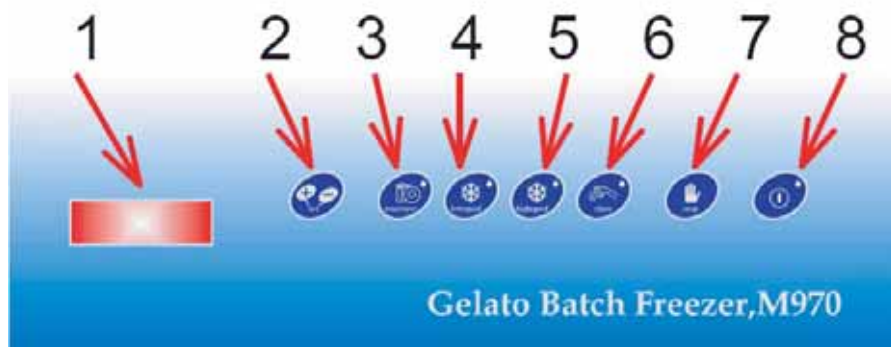
Специальная конструкция мешалки для высокой производительности



Простая выгрузка готового продукта
Выход готового мороженого более 98%

Поставляется на глобальный рынок под торговыми марками ведущих сетевых операторов рынка весового мороженого:




Электронная панель управления:


- 1 – LCD дисплей для вывода/задания параметров приготовления, кодов самодиагностики;
 2 – кнопки выбора параметров меню, уменьшения/увеличения значения параметров;
 3 – кнопка сброса/запоминания;
 4 – низкая скорость вращения мешалки;
 5 – высокая скорость вращения мешалки;
 6 – режим мойки;
 7 – кнопка остановки, пролистывания страницы меню;
 8 – включение/выключение сети.

Технические данные:

Модель	M 916
Загрузка, л	4
Производительность, л/ч (*)	16
Компрессор	TECUMSEH (Франция)
Тип мешалки	Моноблок со сменными лезвиями
Напряжение питания	380/3/50
Конструкция	Сварная несущая рама
Время приготовления	От 6 до 12 минут
Тип хладагента	R 404
Мощность, Вт	3200
Душ для ополаскивания	Встроен
Тип охлаждения конденсатора	Воздушное или водяное
Габариты	46x80x78

(*) – производительность по мороженому может отличаться от заявленной и зависит от температуры воды или воздуха, используемых для охлаждения конденсатора.



Мы предлагаем Вам не только прямые поставки оборудования для производства весового мороженого, но также обучаем правильной работе и секретам приготовления лучшего итальянского мороженого с использованием только натуральных ингредиентов. Никакой химии и консервантов! Этот подход гарантирует Вам лояльность клиентов и низкую себестоимость готового продукта!

