FoodEq

ООО "ИМ-ФУДЭК" - официальный дистрибьютор оборудования Carpigiani в России
8-800-500-06-44
www.foodeq.ru

CARPIGIANI

161
G SP

Самая компактная в мире итальянская электронная настольная машина для приготовления мягкого и йогуртового мороженого с функцией пастеризации
Уникальная конструкция

Прост в обслуживании благодаря гравитационной системе загрузки цилиндра

Компактность
Теперь даже кафе, рестораны, кондитерские и мороженицы с ограниченным свободным пространством могут порадовать клиентов превосходным мягким мороженым, или восхитительным йогуртовым мороженым, или даже фантастическим щербетом благодаря существенно уменьшенным размерам аппарата

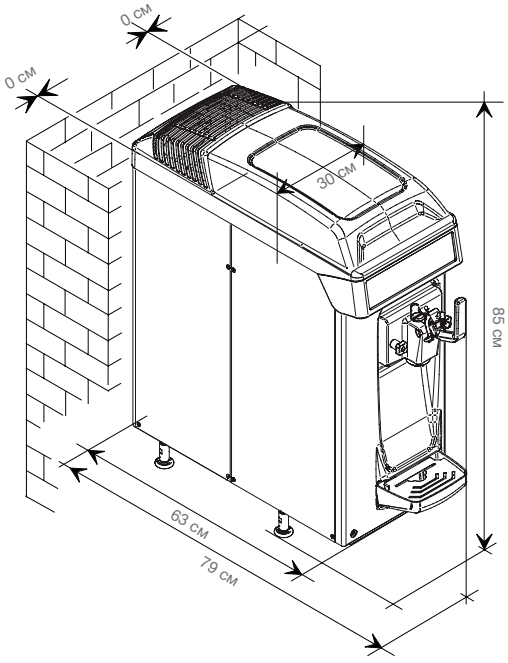
TEOREMA

QR CODE

e-mail:info@carpigiani.ru
www.carpigiani.ru

161 G SP

CARPIGIANI



Дополнительные конфигурации

Система удаленного контроля «Теорема»
Выдает важную информацию об аппарате, облегчает обслуживание и помогает оптимизировать график чистки

Автоматический возвращатель
Раздаточное устройство закрывается автоматически, останавливая выдачу мороженого, не создавая никаких отходов и обеспечивая чистоту и гигиеничность

Дозирующая насадка для выдачи отдельных порций
Возможность установки на дверце раздачи сменных насадок для наполнения небольших форм мороженым

	Количество вкусов	Система подачи смеси	Производительность в час	Объем танка	Номинальная мощность	Номинал предохранителя	Электрические параметры	Система охлаждения	Хладагент	Вес нетто
			(кг/ч)	*л*	*кВт*	*А*				*кг*
161 G SP	1	Гравитационная	15*	5	1,8	16	230/50/1**	Воздух	R404A	98

* производительность зависит от используемой смеси и температуры в помещении

** другие параметры питания и циклы доступны по запросу

Конструктивные особенности	Преимущества
Автоматическая пастеризация	*Интервал между циклами промывки увеличивается до 42 дней*
Мешалка в танке	*Исключает расслоение смеси, входит в стандартную комплектацию*
Танк	*Объем 5 литров*
Воздушное охлаждение	*Поток воздуха проходит вертикально: свежий воздух поступает во всасывающий канал в основании, а горячий воздух выходит в верхней части*
Легкость размещения	*Инновационное решение с охлаждением уменьшает занимаемую аппаратом площадь*
Система принудительного нагрева	*Возможность нагрева цилиндра для упрощения процедуры и чистки*
Сверхмалые размеры	*Ш. 30 х Г. 63 х В. 85 см*
Многофункциональный дисплей	*Машина отображает на дисплее эксплуатационные параметры: температура смеси, консистенция мягкого мороженого, готовность раздаточного устройства, недостаточное количество смеси и т.д.*
Панель управления	*Многоязычный дисплей*

Аппарат 161 G SP производится компанией Carpigiani с использованием системы качества UNI EN ISO 9001.
Все упомянутые технические характеристики следует считать приблизительными;
Компания Carpigiani сохраняет право вносить без уведомления изменения в любые детали, которые сочтет необходимыми.

e-mail:info@carpigiani.ru
www.carpigiani.ru