

## Masina de inghetata profesionala Carpigiani 243 P EVO



Masina de inghetata profesionala Carpigiani 243 P EVO

Marca: Carpigiani

Model: 243 P EVO / cu pompa de aer /

Stare: Folosit

Putere: 4,75 kW /400 volti/50 Hz/3 faze

Capacitate: 400 de inghetate pe ora/75 g

Capacitate recipient: 2 x 12 l

Dimensiuni: 360 \* 330 \* 245mm

Greutate bruta: 190 kg

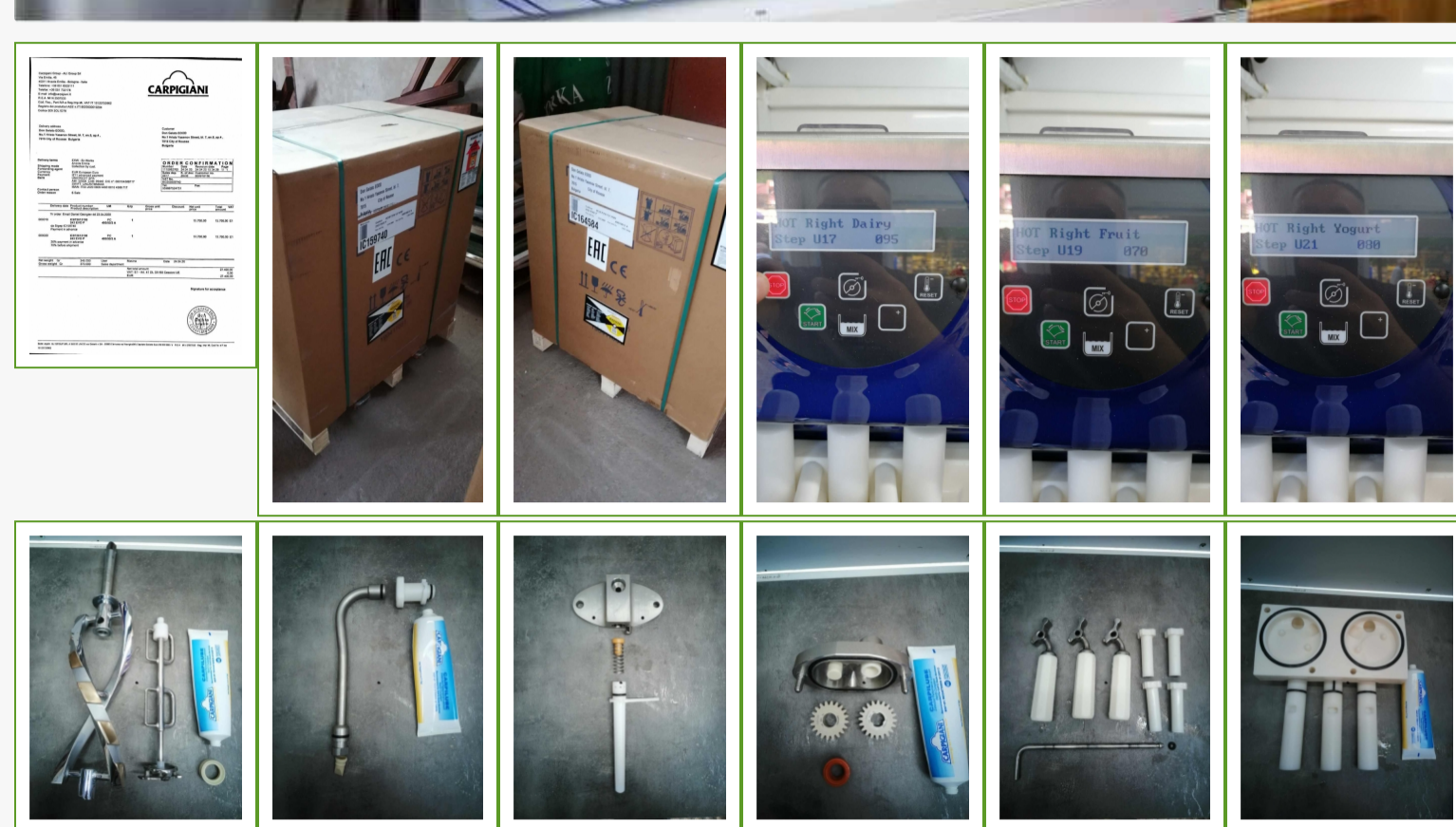
Dimensiune pachet: 410 \* 395 \* 305mm

- 2 arome principale plus mix;
- răcirea cu aer a mașinii
- agitatoare speciale în recipientele de amestec
- model desktop
- panou de control tactil pentru gestionarea rețetelor și parametrilor
- control individual al părților din stânga și din dreapta ale mașinii

41.000.00lei

1

ADĂUGĂ ÎN COS



Masina profesional de inghetata Carpigiani 243 P EVO. Masina de inghetata de ultima generatie de la liderul mondial in productie acestui tip de masina Carpigiani. Cu aceasta masina veti obtine foarte usor și economic gustul perfect final in prepararea inghetatei moi.

Aparatul de inghetata CARPIGIANI 243 P EVO este folosit timp de un sezon de compania Don Gelato. Functioneaza perfect, achizitionat de la fabrica Carpigiani din Italia.

*Dacă încă te întrebi cum să ieși în evidență față de concurență, acest aparat de inghetată profesional Carpigiani 243 P EVO este o oportunitate excelentă de a face acest lucru.*

# CARPIGIANI



## 243 EVO

FOLOSIT Masina de inghetata profesionala Carpigiani 243 P EVO

**Carpigiani 243 P EVO**

DonGelato bg Bubble waffle Клиенти 15

Watch on YouTube

**Carpigiani 243 P EVO**

Don Gelato bg Bubble waffle Клиенти 7

Watch on YouTube

**Informații de bază despre aparatul profesional de înghețată:**

Puteți descărca broșura tehnică de AICI

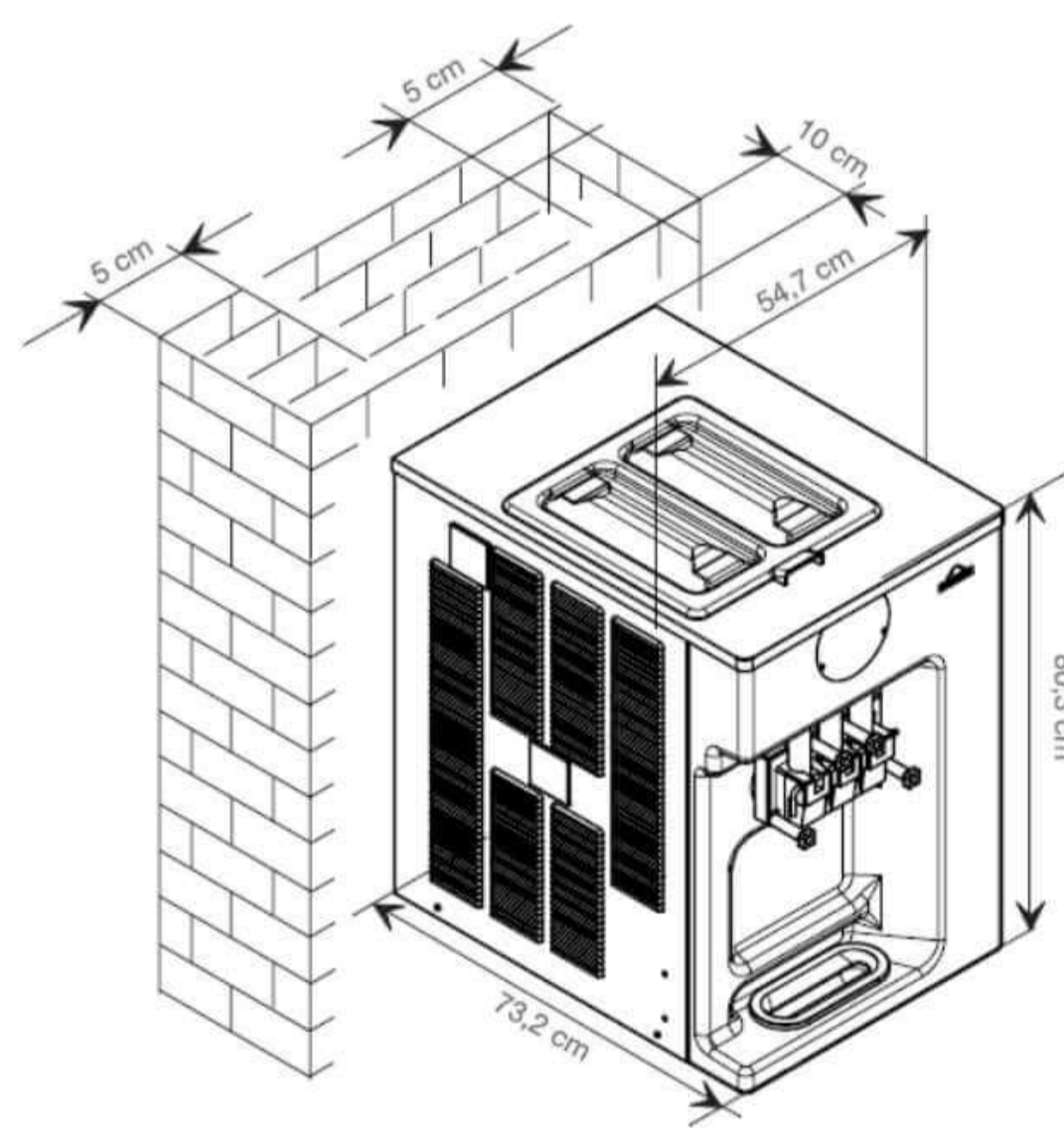
1. Sistem de răcire independent și software nou
2. Tehnologia inovatoare EVO permite lucrul cu diferite produse în ambii cilindri
3. Pompe cu angrenaje sub presiune din oțel inoxidabil (model P)
4. Oferă cea mai bună textură de înghețată, calitate și depășire ridicată, reglabilă de la 40% la 80%
5. Afișaj interactiv
6. Comunică cu operatorul furnizând instrucțiuni și date privind performanța mașinii
7. Agitatoare din oțel inoxidabil (model P)
8. Bătători de înaltă eficiență, cu spirale duble și rulouri pentru un produs moale și cremos
9. Debit reglabil de înghețată
10. Flux de produs reglabil pentru a satisface cerințele dvs. specifice de dozare și volum
11. Cilindri de răcire cu expansiune directă
12. Optimizați eficiența răcirii pentru o spargere rapidă a înghețului, mai puține deșeurile de produs, asigurând o calitate mai bună și economii de energie

**Specificatii:**

MODEL	243 P EVO
Mix Delivery System   -	Pump
Cylinder Capacity   lt	1,35
Fuse Size   A	10
Cooling System   -	Air/Water
Refrigerant   -	R404
Hourly production   75 g. portions	340*
Flavours   n.	2 + 1
Nominal power   kW	2,7
Net weight   Kg	173

## 243 EVO

# CARPIGIANI



### Optional configurations



#### Teorema Remote Control

It gives very important info about the machine, it facilitates the service system and helps the cleaning schedule

#### Only You

Customize your machine with your colours and logo

FOLOSIT Masina de inghetata profesionala Carpigiani 243 P EVO

**- 15 % REDUCERE LA SERVICIILE DE CURIERAT\***

**COMANDA peste 200€ CADOU GRATUIT\*\***

LIVRARE RAPIDĂ DE LA DON GELATO ROMANIA

*Dacă doriți să aveți clienți fideli și mulțumiți, nu ezitați să ne contactați și să comandați din prafuri noastre premium de înghețată și mixuri de copt. Noi, la Don Gelato vă garantăm că, dacă nu sunteți mulțumiți, vă vom returna banii.*

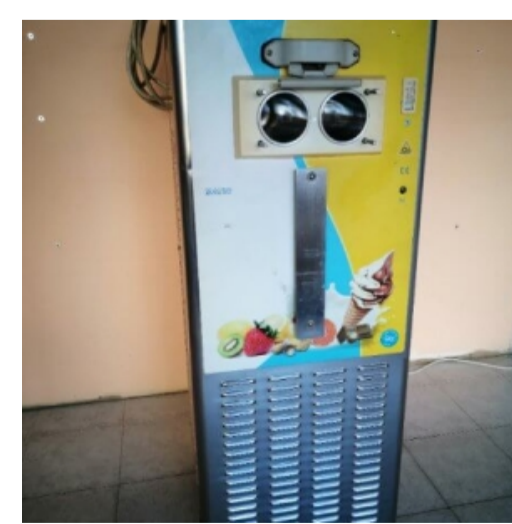
**Dacă nu ești mulțumit, îți dăm banii înapoi.**

Noi suntem încrezători de calitatea produselor noastre pe care le oferim, dacă nu sunteți mulțumiți vă vom dabanii înapoi. Garantăm că numai materiile prime de înaltă calitate importate din Uniunea Europeană sunt utilizate în prafurile noastre de înghețată și în mixuri de coacere. 100% garantat de Don Gelato

### Produse similare



Masina de inghetata profesionala MK-25  
10.000.00lei



Masina de inghetata profesionala GEL Matic  
20.000.00lei

### Don Gelato Shop

Ruse, strada Todor Ikonomov 45,  
Icitate. Charodeyka etaj 2, birou  
Nu13

+40 762 739 727

+359 897 960 240

office@dongelato.ro

Program de lucru

De luni până vineri: 10:00-16:00

Sâmbătă: 10:00-12:00

### PRODUSE

- Praf de înghețată moale
- Premix pentru Bubble waffle
- Premix pentru gogoși
- Premix pentru granita
- Premix Milkshake
- Toppinguri și sosuri
- Bomboane din zahăr cu ciocolată

### MAȘINI

- Mașini de înghețată
- Mașini de copt
- Consumabile, piese și accesorii

### INFORMAȚIE

- Catalog de produse
- ÎNTREBĂRI FRECVENTE
- Tefonare

### PARTENERI

- Don Gelato Bulgaria
- Don Gelato Turkey
- Polen de pin – New Era