оборудование для производства мороженого

Луцьк, Україна

оборудование для производства мороженого 095 316 60 59 x x x x xx x x x x x x x x x x x xx Фризер для мягкого мороженого – приготавливает мягкое мороженое (в рожок) , и Батч фризер твердое(весовое) мороженое(мороженое шариками). Фризер одновременно насыщает воздухом, перемешивает и замораживает предварительно приготовленную жидкую смесь до температуры -4°С, -8°С. В фризере стоит мощный электродвигатель который вращает шнек внутри замораживающего цилиндра. Стенки замораживающего цилиндра постоянно охлаждаются с помощью холодильного компрессора , в цилиндр из бункера поступает смесь, которая, перемешиваясь, замерзает. Различия фризеров: в зависимости от продукта на выходе (фризеры для твердого и фризеры для мягкого мороженого);
- вариант исполнения фризера (настольный или напольный);
- производительность фризера;
- объем бункера для смеси;
- объем цилиндров замораживания; Фризеры для производства мягкого мороженого (в рожок) предназначены для приготовления и реализации готового продукта непосредственно на месте продаж. Бывают на один и два вкуса(три крана, третий кран микс).
Батч Фризеры для производства твердого весового мороженого(мороженое шариками) из них мороженое выкладывают в гастроемкость, которую ставят в низкотемпературную витрину, где оно дозакаливается до более низкой температуры. В дальнейшем готовая продукция реализуется в виде шариков (специальной ложкой накладывается в креманку.) В фризерах для твердого мороженого температура продукта на выходе составляет -12°С, а в фризерах для мягкого мороженого около -8°С. В фризерах кроме мороженого можно готовить другие холодные десерты, сорбетто, фроузен-йогурт и тд. Срок службы качественного и над

Price: Договірна	Тип оголошення: Продам, продаж, продаю	Торг: --
D D	**095 316 60 59**	