

батч фризер мороженого



Луцьк, Україна

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°C , -8°C . 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°C , а в фризерах для мягкого мороженого около -8°C . В фризерах кроме мороженого можно готовить другие холодные десерты, сорбетто, фружен-йогурт и тд. Срок службы качественного и надежного оборудования при правильной эксплуатации составляет более 15 лет звоните 095 316 60 59

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

DD

095 316 60 59