Лари для мягкого мороженного с суперструктурой ITALFROST





Расширение производимой продукции

Лари для мягкого мороженного

ITALFROST



Представляем новый продукт, производимый нашей компаний – лари для реализации мягкого мороженного (джелато).

Данное решение состоит из низкотемпературного ларя с гнутым стеклом и суперструктуры из закаленного стекла. Стеклянная суперструктура отлично защищает продукт от воздействий окружающей среды и является прекрасным дизайнерским решением. Специально подобранный радиус изгиба стекол и подсветка в ларе исключают эффект световых бликов.

Все создано для максимально качественного представления мороженного.

Оборудование энергоэффективное, работает на экологически чистом газе пропан R-290, надежно сохраняет качество продукта при температуре окружающей среды до 35°С.

Лари в данном исполнении доступны к заказу в размерах 300, 400, 500 литров.
(CF 300 C, CF 400 C, CF 500 C)

*Решение соответствует санитарным нормам хранения и реализации продукции

Лари для мягкого мороженного

Стандартная комплектация ларя с суперструктурой:

- Электронный контроллер Carel;
- Компрессор Embraco R-290;
- Навесная система для установки гастроемкостей;
- Цвет корпуса ларя – белый пластифицированный оцинкованный металл;
- Корона красного цвета;

Заказные опции:

- Гастроемкости различных размеров;
- Освещение ларя (на выбор спектр подсветки 4000К или 6000К);
- Покраска корпуса в индивидуальный цвет или брендирование;
- Применение короны иных цветов (синие, белые, серые);

