

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ
ДЛЯ МОРОЖЕНОГО И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



Содержание

CRYSTAL AURA.....	2
CRYSTAL AURA ECO.....	3
CRYSTAL SLIM	4
CRYSTAL PRIME.....	5
CRYSTAL PASTORALP.....	6
CRYSTAL MEC.....	7
CRYSTAL PRO	8
CRYSTAL PRO MIX.....	9

CRYSTAL AURA



AURA 18

Профессиональная витрина для мороженого AURA с двойным испарителем, полугерметичным компрессором и автоматической оттайкой. Бестселлер модельного ряда витрин CRYSTAL.



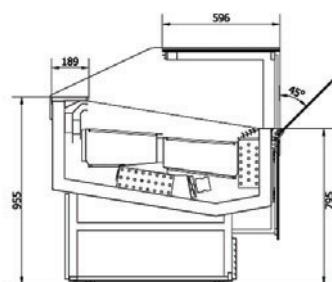
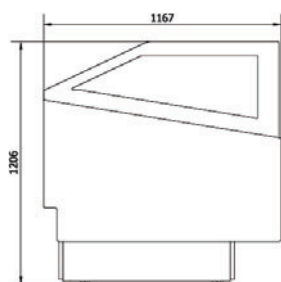
инфо о цене и наличии товара

■ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Параметры	AURA 12	AURA 18	AURA 24
Размеры	1201x1167x1206	1723x1167x1206	2245x1167x1206
Вместимость	12x5 л	18x5 л	24x5 л
Мощность стандарт	1,85 кВт	2,4 кВт	3,3 кВт
Мощность при оттайке	2,2 кВт	2,8 кВт	5,3 кВт
Напряжение	380 В	380 В	380 В

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Прямое фронтальное стекло
- Температурный режим $-2 \dots -22^{\circ}\text{C}$
- Условия эксплуатации $35^{\circ}\text{C} / 70\%$ отн. влажность
- Внутренняя светодиодная подсветка
- Охлаждение: вентилируемое (динамическое)
- Двойное стекло с системой антизапотевания
- Полугерметичный компрессор Dorin
- Оттайка: автоматическая/ручная, горячим газом
- Откидывающееся переднее стекло под углом до 45°
- Хладагент R404a



ЕМКОСТЬ	AURA 12	AURA 18	AURA 24
5 л стальная 360x165x120 мм	 12 шт.	 18 шт.	 24 шт.
ЕМКОСТЬ	AURA 12	AURA 18	AURA 24
5 л стальная 360x250x80 мм	 8 шт.	 12 шт.	 16 шт.

CRYSTAL AURA ECO



AURA 18 ECO

Профессиональная витрина для мороженого AURA ECO с двойным испарителем и герметичным компрессором.



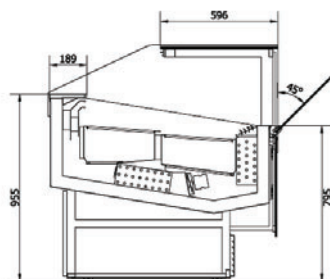
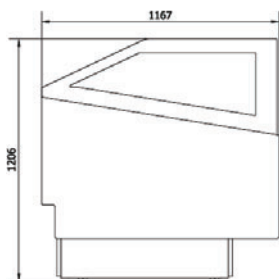
инфо о цене и наличии товара

■ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Параметры	AURA 12 ECO	AURA 18 ECO
Размеры	1201x1167x1206	1723x1167x1206
Вместимость	12x5 л	18x5 л
Мощность	1,8 кВт	2,2 кВт
Напряжение	220 В	220 В

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Прямое фронтальное стекло, раздвижные дверцы со стороны продавца
- Температурный режим $-2 \dots -22^{\circ}\text{C}$
- Условия эксплуатации $35^{\circ}\text{C} / 55\%$ отн. влажность
- Внутренняя светодиодная подсветка
- Охлаждение: вентилируемое (динамическое)
- Двойное стекло с системой антизапотевания
- Герметичный компрессор
- Оттайка: выключением компрессора
- Откидывающееся переднее стекло под углом до 45°
- Хладагент R404a



ЕМКОСТЬ

5 л стальная
360x165x120 мм



AURA 12 ECO



12 шт.

AURA 18 ECO



18 шт.

ЕМКОСТЬ

5 л стальная
360x250x80 мм



8 шт.

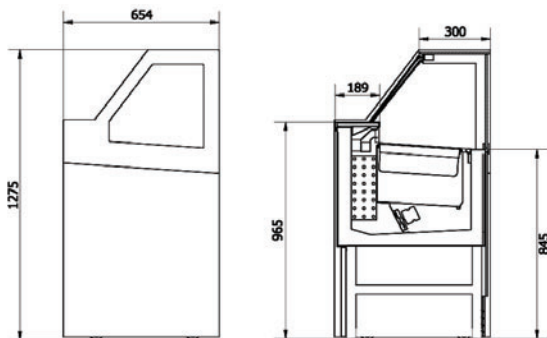


12 шт.

CRYSTAL SLIM



SLIM 6



Профессиональная витрина для мороженого SLIM с двойным испарителем, полугерметичным компрессором и автоматической оттайкой. Имеет малую ширину всего 65 см.











инфо о цене и наличии товара

■ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Параметры	SLIM 6	SLIM 9	SLIM 12
Размеры	1193x654x1275	1715x654x1275	2237x654x1275
Вместимость	6x5 л	9x5 л	12x5 л
Мощность стандарт	1,0 кВт	1,4 кВт	2,0 кВт
Мощность при оттайке	1,5 кВт	2 кВт	2,5 кВт
Напряжение	220	220	220

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Прямое фронтальное стекло
- Температурный режим $-2 \dots -22^{\circ}\text{C}$
- Условия эксплуатации $35^{\circ}\text{C} / 70\%$ отн. влажность
- Внутренняя светодиодная подсветка
- Охлаждение: вентилируемое (динамическое)
- Двойное стекло с системой антизапотевания
- Герметичный компрессор
- Оттайка: автоматическая/ручная, горячим газом
- Хладагент R404a

ЕМКОСТЬ	SLIM 6	SLIM 9	AURA 12
5 л стальная 360x165x120 мм 	 6 шт.	 9 шт.	 12 шт.
5 л стальная 360x250x80 мм 	 8 шт.	 12 шт.	 16 шт.

CRYSTAL PRIME



PRIME 18

Профессиональная витрина Аига предназначена для демонстрации и продажи мороженого джелато.



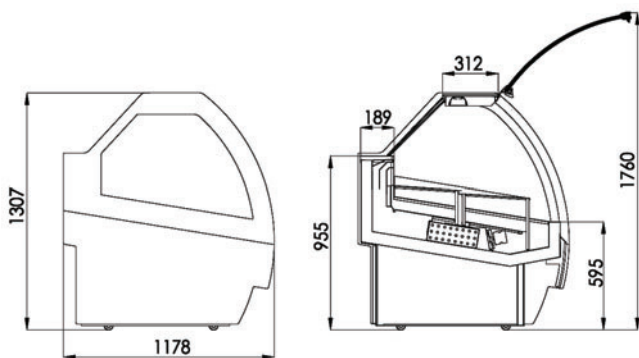
инфо о цене и наличии товара

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Параметры	PRIME 12	PRIME 18
Размеры	1222x1178x1307	1744x1178x1307
Вместимость	12x5 lt - 8x7 lt	18x5 lt - 12x7 lt
Мощность	1,85 кВт	2,4 кВт
Напряжение	380 В	380 В

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Широкий угол обзора продукта
- Специальные ящики
- Гнущее фронтальное стекло, откидывается.
- Температурный режим Т продукта -2 ... -22°C
- Внутренняя и внешняя светодиодная подсветка
- Охлаждение: вентилируемое (динамическое)
- Климатический класс: 7, тропический (Токр до +35°C, отн. влажность до 75%)
- Полугерметичный компрессор
- Оттайка: автоматическая/ручная, горячим газом
- Хладагент R404a



ЕМКОСТЬ

5 л стальная
360x165x120 мм



PRIME 12



12 шт.

PRIME 18



18 шт.

ЕМКОСТЬ

5 л стальная
360x250x80 мм



8 шт.



12 шт.

CRYSTAL PASTORALP



PASTORALP 60

Пастеризатор с охлаждением и инвертором скорости. Интеллектуальная тач-скрин панель управления позволяет оператору программировать и изменять скорость мешалки в зависимости от температуры и получать идеально эмульгированную основу для мороженого.



инфо о цене и наличии товара

■ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Параметры	PASTORALP 60	PASTORALP 130	PASTORALP 190
Размеры	360x1030x1090	620x1030x1090	690x1120x1240
Загрузка продукта	20–60 л	40–130 л	60–190 л
Мощность	7 кВт	14 кВт	19 кВт
Вес	180 кг	250 кг	300 кг
Напряжение	380 В	380 В	380 В

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Нагрев и охлаждение «bain-marie» с гликолем, принцип «водяной бани».

Уменьшено время нагрева и охлаждения.

Удобный программируемый интерфейс для разных рецептов

Пять автоматических программ:

- «низкая» пастеризация +65°C, выдержка 30 мин, охлаждение +4°C;
- «высокая» пастеризация +85°C, выдержка 5 мин, охлаждение +4°C;
- пастеризация шоколада +93°C, выдержка 1 мин, охлаждение +4°C;
- нагрев в интервале +2...+98°C;
- охлаждение до +2°C.

Созревание смеси при + 4°C с циклическим перемешиванием.

Система инверторной мешалки - миксер с инвертором переменной скорости, позволяет программировать различные скорости перемешивания при различных температурах как вручную, так и автоматически, в интервале 100...2100 об/мин.

Прочная прозрачная крышка для лучшего визуального наблюдения за пастеризуемой смесью. Решетка для добавления ингредиентов без остановки процесса.

Охлаждение водяное.

На колесах.

CRYSTAL MEC



MEC 5

Батч фризер для джелато



инфо о цене и
наличии товара

■ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Параметры	MEC 5	MEC 9	MEC 12
Размеры	550x620x1400	550x620x1400	550x620x1400
Загрузка за цикл	1,5–5 кг	2–9 кг	2–12 кг
Объем продукта	2–7 л	3–12,5 л	3–17 л
Производительность	9–30 кг/ч	12–54 кг/ч	12–72 кг/ч
Мощность	4,7 кВт	10,2 кВт	11,2 кВт
Вес	195 кг	275 кг	325 кг
Напряжение	380 В	380 В	380 В

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Механическая система управления для простой и практичной эксплуатации.

Автоматический режим приготовления мороженого с окончанием цикла по таймеру, ручной режим, контроллер с показанием температуры.

Мешалка из нержавеющей стали, скребки (ножи) из пластика.

Дверь фризера стальная, с магнитной защитой для безопасной работы.

Загрузочный бункер с защитной решеткой.

Душирующее устройство из стали.

Водяное охлаждение.

На колесах.

CRYSTAL PRO



PRO 5



PRO 3

Батч фризер для мороженого с двойным инвертором.



инфо о цене и наличии товара

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Полностью автоматический батч фризер для мороженого. Конструкция с горизонтальным цилиндром прямого расширения. Сенсорная панель управления для контроля над количеством смеси в цилиндре и мощностью компрессора для идеальной и желаемой консистенции мороженого.

Функция двойного инвертора для раздельного управления системой охлаждения и двигателем мешалки.

Адаптивная технология охлаждения.

Возможность полностью приостановить и возобновить цикл приготовления во время работы.

Мешалка из нержавеющей стали, скребки (ножи) из пластика.

Дверь фризера стальная, с магнитной защитой для безопасной работы.

Загрузочный бункер с защитной решеткой.

Душирующее устройство из стали.

Охлаждение: водяное или воздушное.

На колесах.

■ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Параметры	PRO 3	PRO 5	PRO 9	PRO 12	PRO 16	PRO 19	PRO 23	PRO 27
Размеры	490x680x800	550x620x1400	550x730x1420	550x730x1420	610x860x1430	610x860x1430	610x860x1430	610x950x1430
Загрузка за цикл	2–3,5 кг	1,5–5 кг	2–9 кг	2–12 кг	3–16 кг	3–19 кг	4–23 кг	4–27 кг
Объем продукта	3–5 л	2–7 л	3–12,5 л	3–17 л	4–21 л	4–26 л	6–32 л	6–38 л
Производительность	12–21 кг/ч	9–30 кг/ч	12–54 кг/ч	12–72 кг/ч	18–96 кг/ч	18–114 кг/ч	24–138 кг/ч	24–162 кг/ч
Мощность	2,5 кВт	4,7 кВт	10,2 кВт	11,2 кВт	15,8 кВт	16,9 кВт	18,9 кВт	22,1 кВт
Вес	150 кг	220 кг	300 кг	350 кг	390 кг	450 кг	490 кг	510 кг
Напряжение	220 В	380 В	380 В	380 В	380 В	380 В	380 В	380 В

CRYSTAL PRO MIX



PRO MIX

Турбомиксер эмульгатор Crystal PROMIX.
Разработан для тяжелых условий эксплуатации,
рассчитан на максимальный объем продукта
12-18 л.



инфо о цене и
наличии товара

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Параметры	CRYSTAL PRO MIX
Размеры	450x470x740 / 1120
Мощность	1,0 кВт
Вес	58 кг
Напряжение	220 В

■ ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Программирование скорости вращения (1900-5600 об/мин)
и времени (1-10 мин).

В комплекте 3 насадки:

- эмульгатор для крема, молочной смеси;
- куттер-гомогенизатор для ягод, фруктов, овощей;
- гомогенизатор для густых кремов, желе.

Низкий уровень шума при работе

Легкая сборка и очистка.

Специальная конструкция головки мешалки для получения
высококачественной эмульсии.

■ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ МИКСЕРА



■ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

