COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Фризер для мороженого Nemox Gelato 12K ST




**Цена с НДС: 1 236 502 руб.**

Артикул: **123025**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество емкостей** | 1 |
| **Тип установки** | настольный |
| **Объем одной емкости, л** | 6 |
| **Производительность, кг/час** | 12 |
| **Объем, л** | 6 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 1.3 |
| **Ширина, мм** | 450 |
| **Глубина, мм** | 595 |
| **Высота, мм** | 1050 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 67 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 73.7 |

Фризер для мороженого Nemox Gelato 12K ST предназначается для приготовления мягкого мороженого кремообразной структуры на предприятиях общественного питания и торговли, на открытых летних площадках в и торговых центрах. Материал корпуса и лопасти - нержавеющая сталь AISI 340.

*В комплекте поставки лопатка для мороженого.*

**Технические характеристики:**

- Воздушное охлаждение
- Усовершенствованная термодинамическая система повышает производительность системы вентиляции конденсатора
- Термоконтроллер - при достижении заданной температуры, фризер переходит в режим хранения
- Система фронтальной выгрузки продукта
- Регулируемая скорость перемешивания
- Хладагент:  R452
- Крышка с отверстием для добавления ингредиентов с заглушкой
- Система слива для легкой очистки
- Колеса со стопорами
- Производительность за цикл: 4 л

- Максимальное количество ингредиентов: 2500 г
- Среднее время приготовления: от 10 до 15 мин.
- Скорость вращения двигателя: от 60 до 130 об/мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.