

fmi

CARPIGIANI

161
G SP



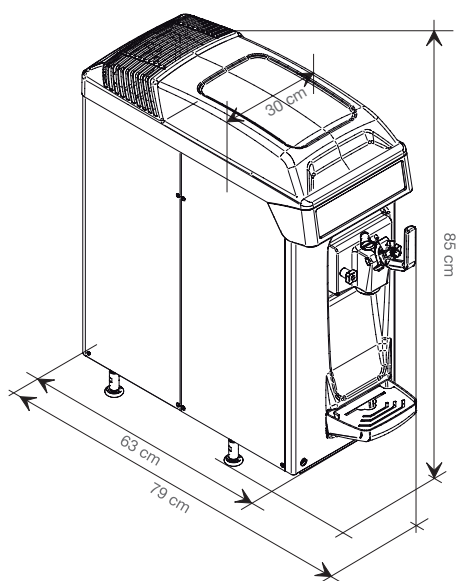
大型機同様の滑らかさ
コンパクト自動加熱殺菌機能付
ソフトクリームマシン

部品が少なく、取扱い簡単
シンプルな取り外し・取り付けで、洗浄
も容易です。

コンパクトでも高性能

限られたスペースのカフェ、レストラン、
パティスリー、ソフトクリームショップでも、
滑らかなソフトクリームや美味しい
フローズンヨーグルト、シャーベットを
お客様に提供し喜んでいただけます。
コンパクトであっても高い製造能力で、
カルピジャーニスタイルの特殊な
滑らかさが得られます。





セルフクローズレバー

ディスペンサーは自動でクローズするので、ミックスを無駄にしません。

通気のため、機械の後ろに最低100mmのスペースが必要です。

電源

ブレーカー容量

161 G SP

V/Ph
200V 3PA
16A

*上記サイズと仕様は変更になる可能性があります。

特徴

利点

自動加熱殺菌

最低2週間に1回の洗浄

H.O.T.

H.O.T. の採用により、ミックスの成分に関わらず好みの固さが得られます。

タンク

5 リットル

空冷

空気はマシン底部から吸い込み、マシン内を通して上部から熱い空気を放出します。

設置

設置しやすいコンパクトボディのカウンタータイプ

シリンダーの洗浄加熱

大型機同様、洗浄を簡単にする為のシリンダー加熱機能付き

大幅なサイズダウン

横30x奥行63x高さ85 (cm)

多機能ディスプレイ

マシン操作ディスプレイ表示は、温度、固さ、ミックスの容量などを示します。

コントロールパネル

多言語ディスプレイ

株式会社エフ・エム・アイ <http://www.fmi.co.jp/>

東京:〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 大阪:〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

▶新規お問い合わせ



0120-080-478

(受付時間 / 9:00~17:30)
※土・日・祝日を除く

▶ご購入後の各種お問い合わせ

東京本社: Tel.03(5561)6521 大阪本社: Tel.06(6969)9393

営業所 札幌: Tel.011(813)8651 広島: Tel.082(876)1855
仙台: Tel.022(238)5711 福岡: Tel.092(481)2931
名古屋: Tel.052(361)7891

出張所 北陸: Tel.076(243)7810 沖縄: Tel.098(870)2766

サービス 盛岡: Tel.019(648)5390 鹿児島: Tel.099(263)8281
ステーション 四国: Tel.0875(57)5161