

FROSTY

Ковбасний шприц **EVS-10/15**



Інструкція з експлуатації

Зміст

1 Поради щодо використання	3
2 Техніка безпеки	4
2.1 Загальні положення	4
2.2 Підключення	4
2.3 Експлуатація.....	5
2.4 Чистка	5
3 Використання за призначенням	5
4 Правила харчової безпеки.....	6
4.1 Готуйте	6
4.2 Відокремлюйте.....	6
4.3 Мийте	6
4.4 Охолоджуйте	7
5 Опис обладнання	8
5.1 Технічні характеристики	8
5.2 Опис деталей	8
6 Установка.....	9
7 Експлуатація.....	9
8 Чистка та технічне обслуговування	10
8.1 Запобіжні заходи.....	10
8.2 Чистка	10
8.3 Технічне обслуговування	10
9 Виготовлення та зберігання ковбас	11
9.1 Вибір м'яса	11
9.2 Обробка м'яса	11
9.3 Ковбасна оболонка	11
9.4 Види ковбас.....	12
9.5 Зберігання	12
10 Транспортування та зберігання	12
11 Відомості про гарантію.....	13

Дорогий покупець, дякуємо за вибір нашого продукту!

Ковбасні шприци EVS бренду **FROSTY**— це надійне обладнання, яке використовується для швидкого і рівномірного наповнення ковбасних оболонок фаршем. Завдяки зручній конструкції та можливості регулювання швидкості, вони ідеально підходять для використання на професійних кухнях.

Перед розпакуванням, встановленням та використанням, обов'язково прочитайте уважно інструкцію.

1 Поради щодо використання

- Уважно прочитайте застереження, викладені в цій інструкції.
- Після розпакування, переконайтеся, що обладнання у робочому стані.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником або кваліфікованим спеціалістом.
- Перед підключенням, перевірте напругу обладнання та розетки.
- **Дане обладнання має бути заземлене. У разі короткого замикання, заземлення знижує ризик ураження електричним струмом.**
- Використання адаптера, трійників, подовжувачів небажане. У разі використання, зверніть увагу на відповідність потужності на джерелі живлення та адаптері.
- Не користуйтеся обладнанням у разі пошкодження кабелю або вилки.
- Не торкайтесь перемикачів та кабелю вологими руками.
- Не використовуйте обладнання у разі несправного функціонування. Вимкніть його та не намагайтеся ремонтувати самостійно. Зверніться до кваліфікованого фахівця.
- Ніколи не занурюйте кабель у воду або інші рідини, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- **Не занурюйте обладнання у воду. Чистити обладнання під струменем води заборонено.**
- Не розміщуйте поруч із обладнанням горючі, вибухові та займисті речовини.
- Обладнання має використовуватися лише для комерційних цілей.
- Виробник не несе відповідальності за несправності внаслідок неправильного використання.
- Не допускайте до експлуатації дітей та некваліфікованих фахівців.
- Це обладнання не призначене для людей (включно з дітьми) із зниженими фізичними та розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо тільки вони не перебувають під наглядом людей, які відповідають за їхню безпеку.
- **ОБЕРЕЖНО!** Діти повинні бути під наглядом, не дозволяйте їм грати з обладнанням.

2 Техніка безпеки

2.1 Загальні положення

- Дане обладнання призначено лише для комерційного використання та не повинно використовуватися в домашніх умовах.
- Обладнання має використовуватися лише з метою, для якої він був призначений і розроблений. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неправильною експлуатацією та використанням не за призначенням.
- Тримайте обладнання та електричну вилку подалі від води та будь-яких інших рідин. Якщо прилад впав у воду, негайно від'єднайте вилку від розетки та не використовуйте обладнання, доки його не перевірить сертифікований технік. Невиконання цих інструкцій може спричинити ризик для життя.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкрити корпус обладнання.
- Не вставляйте жодних предметів у корпус обладнання.
- Не торкайтеся вилки мокрими або вологими руками.
- **Небезпека ураження електричним струмом!** Не намагайтеся відремонтувати обладнання самостійно. У разі виявлення несправностей ремонт повинен проводити тільки кваліфікований спеціаліст.
- Ніколи не використовуйте пошкоджений прилад! Від'єднайте його від електричної розетки та зверніться до сервісного центру.
- Не занурюйте електричні частини обладнання у воду чи інші рідини. Ніколи не тримайте його під проточною водою.
- Переконайтеся, що шнур не торкається гострих або гарячих предметів і тримайте його подалі від відкритого вогню. Щоб вийняти вилку з розетки, завжди тягніть за вилку, а не за шнур.
- Переконайтеся, що шнур (або подовжувач) розташований таким чином, щоб не спричиняти небезпеки спіткнутися.
- Не занурюйте електричні частини обладнання у воду чи інші рідини. Ніколи не тримайте його під проточною водою.
- Не використовуйте жодних додаткових пристроїв, які не постачаються разом із обладнанням.
- Переносити обладнання за шнур заборонено.

2.2 Підключення

- Напруга в мережі має відповідати технічним характеристикам обладнання.
- Обладнання має бути заземлене, а розетка повинна відповідати технічним даним обладнання. Обладнання без заземлення може проводити струм через кришку або інші металеві деталі.
- Обладнання має бути підключене до електричної мережі через автоматичний вимикач із запобіжником. Встановіть 2-полюсний або 3-полюсний автоматичний вимикач на стіні на висоті понад 1,2 метра біля машини. Доступ до вимикача має бути вільним.
- Якщо обладнання має заземлювальний болт, для заземлення застосовуйте мідний дріт перерізом не менше 2,5 мм².
- Не використовуйте несправну розетку, щоб уникнути нещасних випадків, викликаних стрибками струму. Переконайтеся, що вилка повністю підключена до розетки.

- Якщо вилка або шнур живлення пошкоджені або розетка погано закріплена до стіни, не використовуйте обладнання, щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.
- Слідкуйте, щоб шнур та вилка були неушкодженими, щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.
- Якщо шнур пошкоджено, він має бути замінений кваліфікаційним спеціалістом.

2.3 Експлуатація

- Перед використанням шприца переконайтеся, що всі деталі працюють належним чином і виконують свої функції. Перевірте, чи немає заїдання рухомих частин, неправильного кріплення або інших умов, що можуть вплинути на роботу.
- Завжди стежте за обладнанням під час використання.
- **Ніколи не працюйте зі шприцом зі знятою або відкритою кришкою редуктора.**
- Під час роботи використовуйте захисні окуляри, що відповідають стандарту ANSI Z87.1.
- Не розміщуйте обладнання у нестійкому положенні, при підвищеній вологості, поруч із джерелом вогню, джерелом тепла.
- Не переміщуйте обладнання під час використання.
- У разі збою або пошкодження, будь ласка, негайно припиніть використання та від'єднайте обладнання від живлення.
- Перед тим, як вийняти вилку з розетки, вимкніть обладнання.

2.4 Чистка

- Перед очищенням, вимкніть обладнання та від'єднайте від розетки.
- Очищайте обладнання відразу після використання.
- Чистити обладнання під струменем води заборонено. Не занурюйте обладнання у воду.

3 Використання за призначенням

- Безпека роботи гарантована лише за користування обладнання за призначенням. Усі технічні втручання, у тому числі монтаж та ремонт, здійснюються виключно кваліфікованими спеціалістами сервісної служби.
- **Шприц ковбасний призначений для приготування купат, ковбас та інших м'ясних виробів. За його допомогою здійснюється автоматичне набиття готової суміші в штучну або натуральну оболонку.**
- **Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням та/або інше використання обладнання заборонено та є користуванням невідповідно до прямого призначення.**
- **Претензії будь-якого роду до виробника та/або його представника щодо завданих збитків внаслідок користування обладнання не за призначенням не приймаються.**
- **За всі збитки при користуванні обладнанням за призначенням відповідає сам споживач.**
- Обладнання призначено для комерційного використання навченим та кваліфікованим персоналом, ознайомленим із інструкцією.

4 Правила харчової безпеки

УВАГА! Важливо дотримуватися наведених у цьому посібнику правил «Харчової безпеки». Існують основні правила роботи з їжею. Вони такі: **готуйте, відокремлюйте, мийте та охолоджуйте.**

4.1 Готуйте

- Важливо готувати їжу до безпечної внутрішньої температури, щоб знищити наявні бактерії. Останнім часом особливу увагу приділяють гамбургерам та іншим стравам із фаршем, і не дарма. Під час подрібнення м'яса бактерії з поверхні розподіляються по всій масі. Якщо м'ясо не нагріти до температури 71°C - 74°C, бактерії не знищуються, що створює високий ризик захворювання.
- Цілі шматки м'яса, як-от стейки чи відбивні, зазвичай не містять бактерій усередині, тому їх можна подавати з кров'ю. Однак будь-яке яловиче м'ясо слід готувати до внутрішньої температури не нижче 63°C (середня прожарка). Для птиці безпечна температура становить 82°C, а для свинини – 71°C. Яйця також необхідно ретельно готувати. Якщо ви готуєте страви, які містять сирі яйця (наприклад, меренгу), використовуйте пастеризовані яйця або порошок яєчного білка.

4.2 Відокремлюйте

- Сиру їжу, яку ви не плануєте готувати, та продукти, що підлягають термічній обробці, завжди слід зберігати окремо. Перехресне забруднення виникає, коли сире м'ясо або яйця контактують із продуктами, які споживаються без приготування. Це одна з основних причин харчових отруєнь. Завжди щільно загортайте сире м'ясо та зберігайте його на нижній полиці холодильника, щоб м'ясні соки не потрапили на свіжі овочі. Використовуйте сире м'ясо протягом 1-2 днів після покупки або заморозуйте його для тривалого зберігання. Розморозуйте м'ясо у холодильнику, а не на кухонному столі.
- Під час приготування сирого м'яса або риби завжди викладайте готову страву на чисту тарілку. Не використовуйте ту саму тарілку, що слугувала для перенесення сирого м'яса. Мийте інструменти та решітки для грилю одразу після використання.
- Обов'язково мийте руки після роботи з сирим м'ясом або яйцями. Миття рук із милом і водою чи використання вологих антибактеріальних серветок є необхідним, якщо ви доторкнулися до сирого м'яса чи яєць. Недотримання гігієни під час приготування їжі – одна з основних причин перехресного забруднення.

4.3 Мийте

- Мийте руки та робочі поверхні під час приготування їжі. Ретельно мийте руки з милом і теплою водою не менше 15 секунд, після чого висухіть паперовим рушником.

4.4 Охолоджуйте

- **Охолодження їжі – дуже важливий етап.** Небезпечна зона, у якій бактерії активно розмножуються, становить 4°C - 60°C. Температура у холодильнику має бути 4°C або нижче, а в морозильній камері –17°C або нижче.
- Подавайте гарячі страви гарячими, а холодні страви – холодними.
- Використовуйте водяні ванни або лід, щоб підтримувати холодну температуру страв.
- Не залишайте їжу при кімнатній температурі більше ніж 2 години (або 1 годину, якщо температура повітря перевищує 32°C).
- Для пікніків заздалегідь охолоджуйте страви та використовуйте контейнери з льодом.

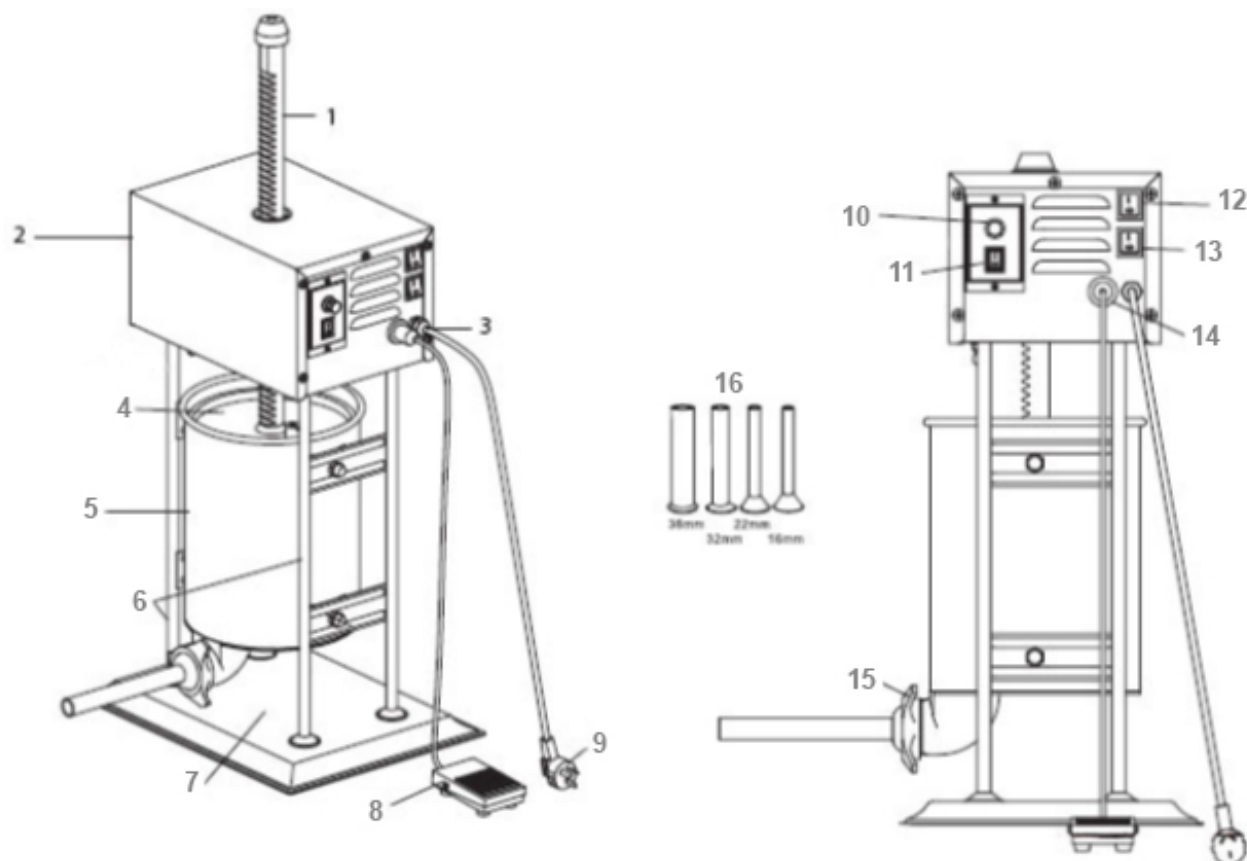
ПРИМІТКА: Особливу увагу слід приділяти **дичині**, оскільки під час обробки вона може сильно забруднюватися. Температури, що сприяють росту бактерій, можуть виникати під час транспортування. Додаткову інформацію можна знайти на сайті Департаменту м'яса та птиці USDA.

5 Опис обладнання

5.1 Технічні характеристики

Модель	EVS-10L	EVS-15L
Напруга	220В/50Гц	
Потужність	0,12 кВт	
Об'єм	10 л	15 л
Вага	33,5 кг	36,5 кг
Розміри	395x300x722 мм	395x300x845 мм

5.2 Опис деталей



1	Плунжерний вал	9	Вилка
2	Кришка корпусу двигуна	10	Регулювання швидкості: за годинниковою стрілкою – швидко, проти- повільно
3	Шнур живлення	11	Кнопка «СТОП»
4	Поршень	12	Кнопка «УВИМК/ВИМК»
5	Циліндр з нержавіючої сталі	13	І – Підйом плунжерного вала О – Опускання плунжерного вала
6	Бічні панелі	14	Підключення ножної педалі
7	Основа	15	Передня кільцева гайка
8	Ножна педаль	16	Насадки 16/22/32/38 мм

6 Установка

1. Поводьтесь з обладнанням обережно під час встановлення.
2. Розпакуйте обладнання та видаліть всі пакувальні матеріали.
3. Перед використанням, очистіть внутрішні та зовнішні частини обладнання за допомогою вологої тканини та неагресивного м'якого засобу (див. п. 8).
4. Встановіть обладнання на рівній та стійкій поверхні, яка витримає вагу приладу, і не реагуватиме на зміни температури. Всі ніжки пристрою повинні стояти на рівній поверхні. Шприц не повинен рухатися під час роботи.
5. Не встановлюйте обладнання поблизу відкритого вогню, електричних та опалювальних печей та інших джерел тепла.
6. **Не встановлюйте** обладнання поблизу горючих речовин.
7. Обладнання має знаходитись у сухому місці та далеко від джерела води.
8. Встановіть обладнання у добре вентиляваному місці, на відстані мінімум 20 см від стіни та інших предметів.
9. **Не зберігайте і не залишайте шприц при температурі нижче 0°C.**
10. **Установку обладнання має здійснювати лише кваліфікований спеціаліст.**

7 Експлуатація

Переконайтеся, що шприц стійко закріплений під час використання. Всі ніжки пристрою повинні стояти на рівній поверхні. Шприц не повинен рухатися під час роботи.

1. Розмістіть ножну педаль у сухому місці.
2. Під'єднайте шнур живлення.
3. Переведіть перемикач у положення «I» (вгору), щоб плунжер піднявся у верхнє положення.
4. Нахиліть циліндр і покладіть м'ясо всередину.
5. Встановіть циліндр назад на раму
6. Переведіть перемикач у положення «O» (вниз) і натисніть нижню частину ножної педалі, щоб плунжер почав опускатися.
7. Якщо плунжер рухається занадто швидко або повільно, використовуйте регулятор швидкості, щоб налаштувати необхідну швидкість.
8. Під час наповнення оболонки приберіть ногу з педалі, і плунжер зупиниться.
9. Коли плунжер опуститься на дно циліндра, пристрій автоматично зупиниться. Після цього переведіть перемикач у положення «I» (вгору), щоб підняти плунжер у верхнє положення.
10. Повторіть процес, починаючи з пункту 4, якщо це необхідно.

8 Чистка та технічне обслуговування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед очищенням, завжди вимикайте обладнання та виймайте вилку шнура живлення з розетки.

8.1 Запобіжні заходи

1. Вимкніть обладнання та від'єднайте від розетки перед очищенням.
2. Для очищення використовуйте вологу тканину з неагресивним миючим засобом. При очищенні не можна застосовувати абразивні засоби і жорсткі щітки. Користуйтеся губками і м'якими миючими засобами (без наявності в складі кислот, лугів, хлору).
3. **Пряме промивання водою не допускається, щоб уникнути пошкодження обладнання. Не занурюйте обладнання у воду. Чистити обладнання під струменем води заборонено.**
4. Перед повторним використанням ретельно висушити всі компоненти!

8.2 Чистка

1. Обладнання слід очищати кожного разу після використання.
2. Зніміть циліндр, плунжер та наповнювальну трубку. Вимийте вручну теплою мильною водою та ретельно висушіть.
3. Панель керування, поверхні обладнання і шнур живлення слід чистити тільки злегка вологою тканиною та м'яким миючим засобом. Слідкуйте, щоб вода не потрапила всередину обладнання.

8.3 Технічне обслуговування

- Періодично перевіряйте кабель на пошкодження. Не можна використовувати обладнання, якщо кабель пошкоджено. Для заміни кабелю зверніться у сервісний центр.
- У разі пошкодження та несправності обладнання зверніться у сервісний центр.
- **Роботи з догляду та ремонту повинні проводитися лише кваліфікованими фахівцями при використанні оригінальних запасних частин та приладдя. Ніколи не намагайтеся ремонтувати обладнання самостійно!**

9 Виготовлення та зберігання ковбас

Виробництво ковбас розвивалося протягом багатьох років і поколінь, і в результаті існує безліч видів ковбас, які можна приготувати, використовуючи основні інгредієнти: м'ясо, жир і кілька ретельно змішаних спецій. Ось кілька простих порад, які допоможуть вам приготувати ковбасу з найкращим смаком.

9.1 Вибір м'яса

- Для приготування ковбас можна використовувати будь-яке м'ясо: свинину, яловичину, бізона, лося та оленя, навіть з антилопи виходять відмінні ковбаски. При приготуванні оленини або іншого м'яса червоної дичини важливо зняти з м'яса весь жир, оскільки жир червоної дичини почне гірчити вже через п'ять днів. Замість цього використовуйте свинячий або яловичий жир залежно від типу продукту, який ви готуєте, у розрахунку 0,5 кг жиру на кожні 1,8 кг м'яса дичини.
- Вміст жиру у вашій ковбасі впливає на смак, текстуру, характеристики приготування та термін зберігання вашого продукту. Більшість промислових ковбас мають жирність близько 20%. Використання менш ніж 12% жиру призведе до дуже сухої на смак ковбаси, а більше 20% може зробити ковбасу липкою і без смаку, яку буде важко приготувати.

9.2 Обробка м'яса

- Важливо правильно обробляти м'ясо, а також знищити небажані мікроорганізми на поверхні м'яса, які викликають псування та харчові отруєння. Є багато етапів, які допомагають у цьому процесі, включаючи копчення, приготування їжі, сушку, охолодження та додавання лікувальних інгредієнтів.
- Найстаріший спосіб досягти цього — посолити м'ясо. Стійкість бактерій до солі широко варіюється серед різних типів бактерій. Ріст деяких бактерій пригнічується концентраціями солі всього 3%, наприклад, сальмонели, тоді як інші види можуть виживати при набагато вищих концентраціях солі, наприклад, стафілококи. На щастя, ріст багатьох небажаних організмів, які зазвичай присутні в в'яленому м'ясі та продуктах з птиці, пригнічується при низьких концентраціях солі.

9.3 Ковбасна оболонка

- Є багато різних типів оболонок. Правильний вибір залежить від особистих уподобань, а також від типу ковбаси, яку ви хочете приготувати.
- Для більшості ковбас найкращий вибір — натуральні або колагенові оболонки.
- Колагенові оболонки не є синтетичними продуктами. Їх виготовляють з яловичої шкіри та інших тканин. Колагенові оболонки однорідні за розміром і текстурою та практично не потребують підготовки.
- "Натуральні" оболонки — це баранячі, овечі, свинячі або яловичі кишки. Вони менш однорідні за розміром і вимагають серйозної підготовки. Через це більше 75% ковбас, які виробляються в США, виготовляються з колагеновими оболонками.

9.4 Види ковбас

- Більшість ковбас належать до однієї з чотирьох категорій: свіжі, копчені, варені або в'ялені. Усі ковбаски, крім в'ялених, вимагають зберігання в холодильнику. Також існує підкатегорія сирокочених ковбас.
- Серед свіжих і сирокочених ковбас можна знайти такі смаки, як ковбаса або польська ковбаса, італійська ковбаса, ковбаса для сніданку та багато інших. Як свіжі, так і сирокочені ковбаси потребують приготування перед вживанням, а також зберігання в холодильнику.
- До копчених і варених ковбас відносяться салями, болоньез, завжди популярні хот-доги та багато інших.
- Для правильного копчення необхідна коптильня. Це можуть бути прості саморобні конструкції з металевих бочок або навіть старих холодильників, а можуть бути й складні промислові агрегати. Копчені ковбаси слід зберігати так само, як і свіжі ковбаси.
- В'ялені ковбаси вимагають найбільше часу для обробки, оскільки вони висихають на повітрі протягом тривалого періоду.
- Деякі види сухих ковбас — це пеппероні, прошутто та різні продукти з шинкою, і це лише деякі з них. Умови, за яких сушать м'ясо, дуже вимогливі; температура, час і вологість повинні бути ретельно контрольовані для безпечного і смачного продукту.

9.5 Зберігання

- Важливо пам'ятати, що при тривалому зберіганні ковбаса втрачає свій смак.
- Рекомендується робити стільки ковбаси, скільки вам знадобиться протягом 4-6 тижнів.
- Навіть заморожена ковбаса через 6 тижнів почне помітно втрачати смак. Заморожену ковбасу слід повільно розморожувати в холодильнику перед приготуванням або подачею на стіл. Швидке розморожування продукту також погіршить його смак.

10 Транспортування та зберігання

- Під час транспортування уникайте сильної вібрації, зіткнення та перевертання.
- Для переміщення обладнання використовуйте будь-який доступний транспорт, дотримуючись попереджувальних та маніпуляційних знаків на упаковці та правил безпеки, що стосуються конкретного виду транспорту.
- Під час завантаження та транспортування обладнання заборонено нахиляти, кидати, перевертати та піддавати ударам. Переміщуйте обладнання по рівній поверхні під кутом не більше 15%.
- Для транспортування застосовуйте закриті транспортні засоби.
- Після транспортування обладнання має бути працездатним та без пошкоджень.
- Для зберігання та повторного транспортування обладнання рекомендується використовувати оригінальну упаковку.
- Якщо обладнання не буде використовуватися протягом тривалого часу, його слід очистити, як описано у розділі «Чистка та технічне обслуговування», і

зберігати в сухому, чистому місці, захищеному від морозу, сонця, вологи та дітей. Не встановлювати на обладнанні жодних важких предметів.

- Зберігайте обладнання у сухому і добре вентилярованому приміщенні.
- ПІСЛЯ ПРИПИНЕННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ОБЛАДНАННЯ, ПЕРЕДАЧА ЙОГО ОСОБІ, ЩО ВІДПОВІДАЄ ЗА УТИЛІЗАЦІЮ, Є ОBOB'ЯЗКОВОЮ. Утилізація обладнання повинна здійснюватися відповідно до загальних норм переробки вторинної сировини, визначених законодавством країни, де проводиться утилізація.

11 Відомості про гарантію

- Дане обладнання виробничо-технічного призначення, підлягає обов'язковому технічному обслуговуванню і може бути використане лише за прямим призначенням.
- Користувач зобов'язаний забезпечити технічне обслуговування обладнання кваліфікованим технічним фахівцем.
- Термін гарантії на обладнання встановлено відповідно до гарантійного талону з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації, догляду та технічного обслуговування, передбачених цією інструкцією.
- У разі виявлення виробничих дефектів обладнання слід звернутися до компанії, яка здійснила продаж обладнання.
- **Гарантія не поширюється:**
 - на періодичне обслуговування, налагодження та налаштування;
 - на ремонт або заміну частин у зв'язку з їх зносом;
 - на будь-які зміни з метою удосконалення та розширення звичайної сфери застосування обладнання, зазначеної в цій інструкції;
 - на несправності, спричинені неправильною експлуатацією, використанням обладнання не за призначенням або не відповідно до інструкції з експлуатації,
 - на несправності, пов'язані з несвоєчасним чищенням обладнання, недостатньою кваліфікацією обслуговуючого персоналу або некоректним технологічним процесом;
 - на несправності, пов'язані з механічними пошкодженнями при неправильному транспортуванні, потраплянні всередину виробу або механізму сторонніх предметів, рідини, комах, диму або пари, нещасним випадком, стихійним лихом, впливом тварин, гризунів, коливаннями напруги та частоти в електричній мережі, неправильним підключенням обладнання.
 - на несправності, спричинені втручанням чи ремонтом особами, які не мають достатньої кваліфікації;
 - на несправності, спричинені використанням нестандартних чи неякісних витратних матеріалів та запчастин;
 - на несправності, пов'язані з експлуатацією виробу в області високих або низьких температур, вологості, вентиляції та вібрації, що не рекомендовані для даного виробу;

Бренд **FROSTY** більше п'ятнадцяти років виготовляє професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, піцерій, суші-барів, кондитерських, готелів та виробничих цехів. На відміну від інших брендів, ми надаємо нашому клієнту можливість обладнати свій заклад, спираючись на монобренд.

Перевагами нашого бренду є оптимальне співвідношення ціни, якості та надійності обладнання.

Бренд **FROSTY** ставить за мету надати закладам та операторам індустрії громадського харчування професійне та надійне обладнання для тривалого використання.

*На сьогоднішній день бренд **FROSTY** пропонує наступний вибір обладнання:*

1. Електромеханічне:

- Міксери планетарні, занурювальні
- Вакуумопакувальники
- Барне обладнання
- Фаршезмішувачі
- Знищувачі комах
- Картоплечистки
- Кутери
- М'ясорубки
- Пили стрічкові
- Слайсери
- Тісторозкатки
- Тістоміси

2. Теплове обладнання:

- Грилі
- Кип'ятильники
- Обладнання SOUS VIDE
- Печі
- Плити для смаження
- Рисоварки
- Супники електричні
- Фритюрниці

3. Холодильне обладнання:

- Вітрини холодильні
- Льодогенератори
- Морожениці
- Саладети
- Столи для піци
- Столи холодильні/морозильні
- Шафи винні
- Шокери
- Шафи для дозрівання м'яса

4. Барне обладнання:

- Апарати для морозива
- Блендери
- Диспесери
- Кип'ятильники
- Міксери для молочних коктейлів
- Подрібнювачі льоду
- Соковитискачі

Для детальнішого ознайомлення з асортиментом бренду, звертайтеся до наших представників у вашому регіоні.

