

Коммерческое предложение от 01.04.2025

Пастеризатор Crystal Pastoralp 60

Цена с НДС: 1 363 770 руб.

Артикул: **709505**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Объем, л	60
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7
Ширина, мм	360
Глубина, мм	1030
Высота, мм	1090
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	198

Пастеризатор [Crystal Pastoralp 60](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для изготовления эмульсионной основы для мороженого. Модель оснащена сенсорным управлением, удобным интерфейсом, регулируемой скоростью, водяным охлаждением, прозрачной крышкой, решеткой и колесами.

Технические характеристики:

- Пять автоматических программ:
 - «низкая» пастеризация +65 °С, выдержка 30 мин, охлаждение +4 °С
 - «высокая» пастеризация +85 °С, выдержка 5 мин, охлаждение +4 °С
 - пастеризация шоколада +93 °С, выдержка 1 мин, охлаждение +4 °С
 - нагрев в интервале от +2 до +98 °С
 - охлаждение до +2 °С
- Загрузка продукта: от 20 до 60 л
- Созревание смеси при + 4 °С
- Система инверторной мешалки: от 100 до 2100 об/мин
- Нагрев и охлаждение «bain—marie» с гликолем
- Принцип «водяной бани»
- Уменьшено время нагрева и охлаждения

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