

## Коммерческое предложение от 15.01.2025

### 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.