

Коммерческое предложение от 01.04.2025

Пастеризатор CARPINI PAST30 A

Цена с НДС: 860 433 руб.

Артикул: **373255**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем, л	40
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	520
Глубина, мм	1100
Высота, мм	1200
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	180

Пастеризатор [CARPINI PAST30 A](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для изготовления эмульсионной основы для мороженого. Модель оснащена электронным контроллером, автоматическими режимами, баком, мешалкой, краном, полкой для контейнером, прозрачной крышкой, душирующим устройством и поворотными колесами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал крана - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

Технические характеристики:

- Загрузка за цикл: от 15 до 30 л
- Среднее время цикла: 120 мин.
- Температура окружающей среды: от 2 до 25 °C
- Максимальная относительная влажность среды: 60%
- 2 автоматических режима с перемешиванием:
 - Высокая пастеризация: нагрев до 85 °C, охлаждение до 4 °C
 - Низкая пастеризация: нагрев до 65 °C, выдержка 30 мин, охлаждение до 4 °C
- Ручной режим
- Воздушное охлаждение конденсатора
- Нагрев и охлаждение с гликолевым теплоносителем
- Электронный контроллер
- Полугерметичный компрессор
- Хладагент: R404A

- Простота использования

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