

Коммерческое предложение от 02.04.2025

Комби фризер-пастеризатор Staff Ice STAF59 RHT4/20 A

Цена с НДС: 1 110 687 руб.

Артикул: **939282**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Производительность, л/час	20
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	485
Глубина, мм	798
Высота, мм	773
Вес (без упаковки), кг	105
Вес (с упаковкой), кг	115

Комби фризер-пастеризатор [Staff Ice STAF59 RHT4/20 A](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления мороженого и кондитерских кремов. Пастеризация уменьшает количество бактерий в сырье и свежих полуфабрикатах, при этом не ухудшая их органолептические и питательные качества. Верхний резервуар используется для термической обработки и пастеризации, а нижний — для заморозки партии. Перемещение смеси из верхнего резервуара в нижний осуществляется с помощью встроенного дроссельного клапана. Материал корпуса, двери, мешалки и дроссельного клапана - высококачественная нержавеющая сталь, материал скребки нижнего бака - полиоксиметилен, материал скребков верхнего бака - полиэтилен.

Технические характеристики:

- Загрузка пастеризатора: 4 кг/цикл
- Производительность фризера: 15 кг/ч
- Батч-фризер (нижний цилиндр):
 - Загрузка за цикл: от 1,15 до 3,7 кг
 - Производительность: 20 л/час
- Пастеризатор (верхний цилиндр):
 - Нагрев: до +115 °С
 - Охлаждение: до +4 °С
- Воздушное охлаждение конденсатора
- Бортовой компьютер с 32 программами: каждая программа работает автоматически с заданными параметрами или вручную
- 1 программа смешивания: для смешивания, взбивания и мытья

- 20 бесплатных программ.
- Работа мешалки в непрерывном или переменном режиме
- Полностью автоматический цикл даже в случае отключения электроэнергии
- Сохранение всех циклов пастеризации и созревания
- 1 программа заморозки/охлаждения партии с контролем времени
- 3 программы заморозки/охлаждения/консервирования партии с контролем температуры
- 5 программ контроля плотности заморозки партии (N/A)
- 2 цепные программы
- Комбинация до 5 различных программ
- Динамическое изменение текущих циклов для получения необходимой консистенции продукта
- Верхний резервуар:
 - Вал мешалки с верхним уплотнением
 - Прямой привод со смазанными редукторами для снижения вибраций, колебаний и предотвращения проскальзывания, регулировки и замены ремней
 - Прозрачная крышка для контроля трансформации смеси на протяжении всего этапа работы
 - Двойная крышка для загрузки ингредиентов при работающей мешалке
 - Кран на уровне дна резервуара
- Нижний бак:
 - Вал мешалки с двойным уплотнением
 - Саморегулирующиеся и долговечные скребки высокой прочности для идеальной очистки резервуара
 - Скребки для работы во влажных помещениях и при низких температурах
 - Переключатель размораживания резервуара для облегчения перезапуска каждой мешалки
 - Прямой привод со смазанными редукторами для снижения вибраций, колебаний и предотвращения проскальзывания, регулировки и замены ремней
 - Противоскользящее покрытие для бака
 - Инвертор с рампой ускорения мешалки для защиты трансмиссии от любых механических нагрузок
 - Двойная дверная петля для идеального закрывания
 - Возможность активации цикла заморозки даже во время экстракции

Опционально доступно к заказу:

- Подставка на колесах
- Душирующее устройство

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.