COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Пастеризатор Crystal Pastoralp 60



Цена с НДС: 1 363 770 руб.

Артикул: **709505**

Под заказ

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°C, выдержка 30 мин, охлаждение +4°C
  — «высокая» пастеризация +85°C, выдержка 5 мин, охлаждение +4°C
  — пастеризация шоколада +93°C, выдержка 1 мин, охлаждение +4°C
  — нагрев в интервале от +2 до +98°C
  — охлаждение до +2°C
- Загрузка продукта: от 20 до 60 л
- Созревание смеси при + 4°C
- 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.