

**Коммерческое предложение от 31.01.2026****Пастеризатор Crystal Pastoralp 190****Цена с НДС: 2 736 490 руб.****Артикул: 558694****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Турция
<b>Объем, л</b>	190
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	19
<b>Ширина, мм</b>	690
<b>Глубина, мм</b>	1120
<b>Высота, мм</b>	1240
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	180
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	198

Пастеризатор [Crystal Pastoralp 190](#) 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 60 до 190 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.