Артикул: 373255



Коммерческое предложение от 05.11.2025

Цена с НДС: 844 312 руб.

Пастеризатор CARPINI PAST30 A

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 <u>CARPINI PAST30 A</u> 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 <u>AISI 304</u>.

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.