

Коммерческое предложение от 31.01.2026**Пастеризатор CARPINI PAST60 W****Цена с НДС: 1 183 838 руб.****Артикул: 927958****Есть в наличии**

| | |
|-------------------------------|--------|
| Гарантия | 6 мес. |
| Страна-производитель | Китай |
| Объем, л | 80 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 6 |
| Ширина, мм | 520 |
| Глубина, мм | 1100 |
| Высота, мм | 1200 |
| Вес (без упаковки), кг | 200 |
| Вес (с упаковкой), кг | 223 |

Пастеризатор [CARPINI PAST60 W](#) 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, бака и мешалки - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

Технические характеристики:

- Условия эксплуатации:
 - Диапазон температуры окружающей среды: от 2 до 25 °C
 - Максимальная относительная влажность: 60%
- Средняя длительность цикла: 120 мин.
- Загрузка за цикл: от 20 до 60 л
- Автоматические режимы с перемешиванием:
 - Высокая пастеризация: нагрев до 85 °C и охлаждение до 4 °C
 - Низкая пастеризация: нагрев до 65 °C и охлаждение до 4 °C
- Ручной режим
- Водяное охлаждение конденсатора
- Нагрев и охлаждение с гликоловым теплоносителем
- Полугерметичный компрессор
- Опорная полка для тары под готовый продукт

- Прозрачная крышка для визуального контроля процесса
- Экологически безопасный хладагент R404a
- Эргономичный дизайн

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