

Коммерческое предложение от 22.03.2026

Пастеризатор CARPINI PAST60 W

Цена с НДС: 1 264 420 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 °С
 - 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 °С и охлаждение до 4 °С
 - Низкая пастеризация: нагрев до 65 °С и охлаждение до 4 °С
- Ручной режим
- Водяное охлаждение конденсатора
- Нагрев и охлаждение с гликолевым 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.