

**Коммерческое предложение от 31.01.2026****Пастеризатор STAF59 P600 W****Цена с НДС: 1 677 461 руб.****Артикул: 587237****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Объем, л</b>	60
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	6.5
<b>Ширина, мм</b>	600
<b>Глубина, мм</b>	840
<b>Высота, мм</b>	1335
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	227
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	250

Пастеризатор [STAF59 P600 W](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для пастеризации смеси. Модель оснащена электронным контроллером, душирующим устройством, прозрачной двойной крышкой, и поворотными колесами. Материал корпуса и мешалки - высококачественная нержавеющая сталь, материал скребка - полиэтилен.

**Технические характеристики:**

- Размер дисплея: 2,5"
- Загрузка за цикл: от 20 д 60 л
- Среднее время цикла: 120 мин
- Температура:
  - Нагрев: до +115 °C
  - Охлаждение: до +4 °C
- Водяное охлаждение конденсатора
- Вал мешалки с верхним уплотнением
- Переключатель размораживания резервуара для облегчения перезапуска каждой мешалки
- Противоскользящее покрытие для бака
- Инвертор с рампой ускорения мешалки для защиты трансмиссии от любых механических нагрузок
- Кран на уровне дна резервуара
- Перемешиватель не допускает появление пены на основе для мороженого
- Сухой обогрев с электронной платой для точной регулировки температуры
- Бортовой компьютер с 57 программами: каждая программа работает легко и автоматически, с заданными

- параметрами или вручную
- 1 программа смещивания: для смещивания, взбивания и мытья
  - 40 бесплатных программ
  - Полностью автоматический цикл даже в случае отключения электроэнергии
  - 1 программа заморозки/охлаждения партии с контролем времени
  - 1 программа пастеризации при температуре 90/95 °C для смесей на основе шоколада для улучшения вкуса и аромата
  - 1 программа пастеризации при 85 °C для оптимальной растворимости наиболее распространенных смесей
  - 1 программа пастеризации при температуре 65 °C с перерывом 30 минут для приготовления сиропов для фруктового джелато
  - 5 программ охлаждения/консервирования с контролем температуры
  - 7 цепных программ
  - Динамическое изменение текущих циклов для получения нужной консистенции готового продукта
  - Каждая бесплатная программа может работать легко и автоматически с предустановленными параметрами
  - Многоязычный дисплей с визуальными, буквенно-цифровыми или графическими сигналами текущего цикла
  - Изменяемая скорость мешалки для работы с джелато/мороженым с различной структурой
  - Регулирование температуры с помощью ПИД (пропорционально-интегрально-дифференциального)
  - Полная интеграция инвертора и электроники
  - Акустические и визуальные индикаторы неисправностей
  - Вертикальный и круглый резервуар, позволяющий готовить концентрированные смеси и экономить сразу 30% электроэнергии
  - Технология Cook&Chill
  - Встроенный холодильный агрегат
  - Мешалка с боковыми и нижними скребками
  - Прямой привод с редукторами, смазанными на весь срок службы, снижает вибрации и колебания, а также предотвращает проскальзывание, регулировку и замену ремней

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.