

Коммерческое предложение от 31.01.2026**Пастеризатор STAF59 P400 A****Цена с НДС: 1 455 820 руб.****Артикул: 995077****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем, л	40
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.45
Ширина, мм	600
Глубина, мм	840
Высота, мм	1335
Вес (без упаковки), кг	145
Вес (с упаковкой), кг	160

Пастеризатор [STAF59 P400 A](#) 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 10 д 40 л
- Среднее время цикла: 120 мин.
- Температура:
 - Нагрев: до +115 °C
 - Охлаждение: до +4 °C
- Воздушное 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.