COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Комби фризер-пастеризатор Staff Ice STAF59 RHT4/20 A

Цена с НДС: 1 363 820 руб.

Артикул: **939282**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Производительность, л/час	20
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	485
Глубина, мм	798
Высота, мм	773
Вес (без упаковки), кг	105
Вес (с упаковкой), кг	115

Комби фризер-пастеризатор Staff Ice STAF59 RHT4/20 A используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления мороженого и кондитерских кремов. Пастеризация уменьшает количество бактерий в сырье и свежих полуфабрикатах, при этом не ухудшая их органолептические и питательные качества. Верхний резервуар используется для термической обработки и пастеризации, а нижний — для заморозки партии. Перемещение смеси из верхнего резервуара в нижний осуществляется с помощью встроенного дроссельного клапана. Материал корпуса, двери, мешалки и дроссельного клапана - высококоачественная нержавеющая сталь, материал скребки нижнего бака - полиоксиметилен, материал скребков верхнего бака - полиэтилен.

Технические характеристики:

- Загрузка пастеризатора: 4 кг/цикл
- Производительность фризера: 15 кг/ч
- Батч-фризер (нижний цилиндр):
  - Загрузка за цикл: от 1,15 до 3,7 кг
  - Производительность: 20 л/час
- Пастеризатор (верхний цилиндр):
  - Нагрев: до +115 °C
  - Охлаждение: до +4 °C
- Воздушное охлаждение конденсатора
- Бортовой компьютер с 32 программами: каждая программа работает автоматически с заданными параметрами или вручную
- 1 программа смешивания: для смешивания, взбивания и мытья

- 20 бесплатных программ.
- Работа мешалки в непрерывном или переменном режиме
- Полностью автоматический цикл даже в случае отключения электроэнергии
- Сохранение всех циклов пастеризации и созревания
- 1 программа заморозки/охлаждения партии с контролем времени
- 3 программы заморозки/охлаждения/консервирования партии с контролем температуры
- 5 программ контроля плотности заморозки партии (N/A)
- 2 цепные программы
- Комбинация до 5 различных программ
- Динамическое изменение текущих циклов для получение необходимой консистенции продукта
- Верхний резервуар:
    - Вал мешалки с верхним уплотнением
    - Прямой привод со смазанными редукторами для снижения вибраций, колебаний и предотвращения проскальзывания, регулировки и замены ремней
    - Прозрачная крышка для контроля трансформации смеси на протяжении всего этапа работы
    - Двойная крышка для загрузки ингредиентов при работающей мешалке
    - Кран на уровне дна резервуара
- Нижний бак:
    - Вал мешалки с двойным уплотнением
    - Саморегулирующиеся и долговечные скребки высокой прочности для идеальной очистки резервуара
    - Скребки для работы во влажных помещениях и при низких температурах
    - Переключатель размораживания резервуара для облегчения перезапуска каждой мешалки
    - Прямой привод со смазанными редукторами для снижения вибраций, колебаний и предотвращения проскальзывания, регулировки и замены ремней
    - Противоскользящее покрытие для бака
    - Инвертор с рампой ускорения мешалки для защиты трансмиссии от любых механических нагрузок
    - Двойная дверная петля для идеального закрывания
    - Возможность активации цикла заморозки даже во время экстракции

Опционально доступно к заказу:

- Подставка на колесах
- Душирующее устройство

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