COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Пастеризатор STAF59 P600 W



Цена с НДС: 1 948 464 руб.

Артикул: **587237**

Под заказ

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