

## Коммерческое предложение от 30.05.2026

### Пастеризатор CARPINI PAST60 W

**Цена с НДС: 1 054 854 руб.**

Артикул: **927958**

Под заказ



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 °C
  - 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 °C и охлаждение до 4 °C
  - Низкая пастеризация: нагрев до 65 °C и охлаждение до 4 °C
- 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.