

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Комби фризер-пастеризатор Staff Ice STAF59 RHT4/20 A

Цена с НДС: 1 118 802 руб.

Артикул: **939282**

Есть в наличии



| | |
|---------------------------|---------|
| 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 - высококачественная 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 °С
 - Охлаждение: до +4 °С
- 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 получения 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.