Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 23:16

Link do produktu: https://itwgastro.pl/pasteryzator-pastoralp-60-do-lodow-60-l-7-kw-400-v-360x1030x1090-mm-p-8357.html



Pasteryzator | PASTORALP 60 | do lodów | 60 l | 7 kW | 400 V | 360x1030x1090 mm

Cena brutto	**105 158,00 zł**
Cena netto	**85 494,31 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**PASTORALP 60**

Opis produktu

Opis:

- Pastoralp to automatyczny pasteryzator przeznaczony do niskiej i wysokiej pasteryzacji
- Regulowana temperatura w zakresie +2°C do 98°C pozwala na dostosowanie temperatury grzania i chłodzenia według własnych receptur
- Wysoka i niska pasteryzacja
- Dostępne urządzenia o pojemności 60l, 130l i 190l
- Dotykowy wyświetlacz z intuicyjnym interfejsem
- Możliwość zapisywania własnych przepisów
- Mieszadło gwarantuje uzyskanie gładkiej emulsji o zwiększonej stabilności
- Jednoczęściowy zbiornik wykonany jest ze stali nierdzewnej, z zaokrąglonymi krawędziami i wyprofilowany, co ułatwia odprowadzanie mieszanek oraz czyszczenie
- Mieszadło wykonane ze stali nierdzewnej można zdemontować i umyć
- Kran spustowy do odprowadzenia mieszanek
- Podwójna pokrywa może być otwarta w celu dozowania składników w dowolnym momencie
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Możliwość pracy na 1/3 załadunku

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 360x1030x1090
- Pojemność [l]: 60
- Wydajność [l/cykl]: 20-60
- Moc [kW]: 7
- Zasilanie [V]: 400
- Waga [Kg]: 180
- Chłodzenie: woda

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia