

Коммерческое предложение от 18.05.2025

Наименование товара: Пастеризатор-кремоварка ROBOcream RT151 A

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/frizery-dlya-morozhenogo/_robocream_rt151_a



Описание

Пастеризатор-кремоварка **ROBOcream RT151 A** используется для приготовления кремов, заварного теста, конфитюра, джема, мармелада, соусов, плавления шоколада, а также пастеризации смеси для мороженого на предприятиях общественного питания и торговли. Пастеризация снижает бактериальную обсемененность сырья и свежих полуфабрикатов без ухудшения органолептических и питательных свойств продуктов. Модель оснащена регулируемой скоростью вращения, инвертором и электронным контроллером с датчиком. Прозрачная двойная крышка с датчиком остановки вращения мешалки позволяет контролировать трансформацию смеси и безопасно загружать ингредиенты при работающей мешалке. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Воздушное охлаждение конденсатора
- Технология Cook&Chill
- Встроенный холодильный агрегат
- Мешалка для крема с боковыми и нижними скребками
- Мешалка-решетка для джема и мармелада
- 60 программ

Дополнительные характеристики:

- Загрузка за цикл: от 3 до 15 л
- Среднее время цикла: 90 мин.
- Температура:
 - Нагрев: до +115 °С
 - Охлаждение: до +4 °С

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	3.3 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	840 мм
Высота	456 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Вес (с упаковкой)	122 кг
Родина бренда	Италия
Страна-производитель	Италия
Объем	15 л
Старая цена	1281360

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.