

**Коммерческое предложение от 09.01.2026**

Печь ротационная Sottoriva QUASAR TOP 40X60 (нерж. сталь)

**Цена с НДС: 1 467 310 руб.**

Артикул: 998909

**Под заказ**



|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| <b>Гарантия</b>                   | 12 мес.       |
| <b>Страна-производитель</b>       | Италия        |
| <b>Количество уровней</b>         | 18            |
| <b>Тип подключения</b>            | электричество |
| <b>Тип гастроемкости/противня</b> | 600x400 мм    |
| <b>Система вращения тележки</b>   | крюк          |
| <b>Подключение, В</b>             | 380           |
| <b>Мощность, кВт</b>              | 33.5          |
| <b>Ширина, мм</b>                 | 1420          |
| <b>Глубина, мм</b>                | 1000          |
| <b>Высота, мм</b>                 | 2340          |
| <b>Вес (без упаковки), кг</b>     | 648           |
| <b>Вес (с упаковкой), кг</b>      | 720           |

Ротационная печь [Sottoriva QUASAR TOP 40X60](#) используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для выпечки хлебобулочных изделий. Модель оснащена электромеханической панелью управления, вытяжным зонтом, термостатом с двойной защитой для поддержания постоянной температуры внутри шкафа, парогенератором, дверцей с двойным стеклом, верхним крюком для крепления тележки и внутренней подсветкой. Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали.

**Особенности:**

- Функция подачи звукового сигнала по окончании процесса выпечки
- Противовзрывное устройство
- Перепускной клапан
- Внутренняя ручка безопасности
- Закругленные внутренние углы камеры

**Дополнительные характеристики:**

- Максимальная площадь загрузки: 3,6 м<sup>2</sup>
- Максимальная загрузка тележки: 50 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.