

**Коммерческое предложение от 02.02.2026****Шкаф расстойочный Sottoriva QUASAR 40x60 1дв/ 2тел (без пола)****Цена с НДС: 1 104 226 руб.****Артикул: 474787****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Температурный режим, °С</b>	от 35 до 45 °С
<b>Управление</b>	независимое управление
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	4
<b>Ширина, мм</b>	800
<b>Глубина, мм</b>	1650
<b>Высота, мм</b>	2000
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	243
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	270

Расстойочный шкаф [QUASAR 40x60](#) используется на предприятиях хлебопекарной промышленности для окончательной выдержки тестовых заготовок хлебобулочных и кондитерских изделий перед их выпечкой. Продолжительность расстойки зависит от массы заготовок, рецептуры теста и свойств муки. Модель оснащена электромеханической панелью управления, встроенным парогенератором для постоянного поддержания нужной влажности, автоматическим терморегулятором, устройством повторной циркуляции воздуха с возможностью регулировки воздушного потока, дверцей со стеклом и внутренней подсветкой. Камера выполнена из панелей с полиуретановой теплоизоляцией, облицованных алюминиевыми листами.

*В комплект поставки основание не входит.*

**Особенности:**

- Паровой коллектор
- Электрический вентилятор
- Гидрометр для регуляции уровня влажности
- Нагревательные элементы с защитным покрытием

**Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 2 тележки под листы 600x400 мм
- Мощность:
  - Теплогенератор: 2 кВт
  - Парогенератор: 2 кВт

- Относительная влажность внутри камеры: от 75 до 85%

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.