

Коммерческое предложение от 25.10.2025

Шкаф расстоечный Sottoriva QUASAR 40x60 1дв/ 2тел



Цена с НДС: 1 208 414 руб.

Артикул: 437980



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Температурный режим, °С	от 35 до 45 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	800
Глубина, мм	1650
Высота, мм	2000
Вес (без упаковки), кг	284
Вес (с упаковкой), кг	315

Расстоечный 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. Основание выполнено из нержавеющей стали AISI 304, камера - из панелей с полиуретановой теплоизоляцией, облицованных алюминиевыми листами.

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 2 тележки под листы 600х400 мм
- Мощность:
 - Теплогенератор: 2 кВтПарогенератор: 2 кВт

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

• Относительная влажность внутри камеры: от 75 до 85%