COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Шкаф расстоечный Sottoriva QUASAR 40x60 1дв/ 2тел



Цена с НДС: 1 515 799 руб.

Артикул: **437980**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим, °C	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 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.