

Коммерческое предложение от 23.04.2026

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 гастоёмкости/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 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.