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 60x80 1дв/2тел



Цена с НДС: 1 427 154 руб.

Артикул: **236438**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	800x600 мм
Температурный режим, °C	от 35 до 45 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5
Ширина, мм	1000
Глубина, мм	2050
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	284
Вес (с упаковкой), кг	315

Расстоечный шкаф QUASAR 60x80 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 600x800 мм
- Мощность:
  - Теплогенератор: 3 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.