

Коммерческое предложение от 30.01.2026**Шкаф расстойочный Sottoriva QUASAR 60X80 2дв/2тел (без пола)****Цена с НДС: 832 447 руб.****Артикул: 221859****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	800x600 мм
Температурный режим, °С	от 35 до 45 °С
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	52
Ширина, мм	1900
Глубина, мм	1300
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	351
Вес (с упаковкой), кг	390

Расстойочный 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, 2 дверцами со стеклом и внутренней подсветкой. Камера выполнена из панелей с полиуретановой теплоизоляцией, облицованных алюминиевыми листами.

В комплект поставки основание не входит.

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 2 тележки под листы 600x800 мм
- Относительная влажность внутри камеры: от 75 до 85%

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

Цены указаны с учетом НДС.