

Коммерческое предложение от 20.01.2026**Шкаф расстойочный Sottoriva QUASAR 40x60 2дв/4тел****Цена с НДС: 1 516 059 руб.****Артикул: 913141****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим, °С	от 35 до 45 °С
Управление	независимое управление
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	1650
Высота, мм	2000
Вес (без упаковки), кг	360
Вес (с упаковкой), кг	400

Расстойочный 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, 2-мя дверцами 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: 4 тележки под листы 600x400 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.