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 80x100 2дв/ 4тел



Цена с НДС: 1 777 121 руб.

Артикул: **197496**

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	6
Ширина, мм	2200
Глубина, мм	2450
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	500
Вес (с упаковкой), кг	555

Расстоечный шкаф QUASAR 80x100 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. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 4 тележки под 40 противней 800x1000 мм
- Мощность:
  - Теплогенератор: 3 кВт
  - Парогенератор: 3 кВт
- Относительная влажность внутри камеры: от 75 до 85%

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.