

Коммерческое предложение от 06.05.2026

Шкаф расстоечный Sottoriva QUASAR 80x100 2дв/ 4тел

Цена с НДС: 1 603 863 руб.

Артикул: **197496**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастоёмкости/противня	800x600 мм
Температурный режим, °С	от 35 до 45 °С
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 коллектор
- 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.