COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Печь ротационная Sottoriva QUASAR TOP 40X60 (нерж. сталь)

Цена с НДС: 1 467 310 руб.

Артикул: **998909**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	18
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Система вращения тележки	крюк
Подключение, В	380
Мощность, кВт	33.5
Ширина, мм	1420
Глубина, мм	1000
Высота, мм	2340
Вес (без упаковки), кг	648
Вес (с упаковкой), кг	720

Ротационная печь Sottoriva QUASAR TOP 40X60используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для выпечки хлебобулочных изделий. Модель оснащена электромеханической панелью управления, вытяжным зонтом, термостатом с двойной защитой для поддержания постоянной температуры внутри шкафа, парогенератором, дверцей с двойным стеклом, верхним крюком для крепления тележки и внутренней подсветкой. Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Функция подачи звукового сигнала по окончании процесса выпечки
- Противовзрывное устройство
- Перепускной клапан
- Внутренняя ручка безопасности
- Закругленные внутренние углы камеры

Дополнительные характеристики:

- Максимальная площадь загрузки: 3,6 м2
- Максимальная загрузка тележки: 50 кг

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