

Коммерческое предложение от 15.05.2024**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 gastronorm/противня	600x400 мм
Тип подключения	электричество
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 40X60](#) используется 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.