

Коммерческое предложение от 15.06.2026

Печь ротационная Apach Bakery Line B46E DP

Цена с НДС: 2 867 542 руб.

Артикул: **152485**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	15
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Система вращения тележки	крюк
Подключение, В	380
Мощность, кВт	25.5
Ширина, мм	950
Глубина, мм	1240
Высота, мм	2320
Вес (без упаковки), кг	450
Вес (с упаковкой), кг	480

Ротационная печь [Apach Bakery Line B46E DP](#) предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста в пекарнях, фабриках кухни а также на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления с ЖК-дисплеем. Камера и лицевые панели выполнены из нержавеющей стали, дверца - из двойного стекла, теплоизоляционные панели - из спрессованной минеральной ваты. Благодаря своей модульной структуре, подходят для установки в помещениях с низкими потолками. Печь позволяет снизить потребление электроэнергии более чем на 30% по сравнению с традиционными ротационными печами. Благодаря уникальным решениям, печь можно устанавливать в нишу между 3 стенами, так как все обслуживание осуществляется с фронта и сверху.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- Цифровая панель управления с многофункциональным переключателем нового поколения для быстрого выбора различных функций
- ЖК-экран с 30 сохраняемыми программы
- Система вращения при помощи крюка
- 2 скорости обдува - стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная для деликатных продуктов

- Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- Внутренняя и наружная отделка из нержавеющей стали
- Козырек с вытяжкой пара
- Дверь из нержавеющей стали с двойным остеклением и системой открывания на 180°
- Высокоэффективная теплоизоляция благодаря панелям из спрессованной минеральной ваты
- Защита уплотнителей позволяет избежать повреждений при столкновении с тележками
- Конструкция печи состоит из 2 модулей
- Габариты в упаковке: 1050x1650x2200 мм
- Вес в упаковке: 480 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Электромеханическая панель управления с программируемой системой зажигания
- Автоматическая панель управления со 199 программами с 5/10 фазами выпечки, система паровых импульсов и автоматический клапан пароудаления
- Усиленный парогенератор
- Пароконденсатор, встроенный в козырек

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.