COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь ротационная Apach Bakery Line B46E DP



Цена с НДС: 3 101 628 руб.

Артикул: **152485**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	15
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/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 программи
- 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.