COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 27.11.2026

# Печь конвекционная Apach Bakery Line K5T MDP

**Цена с НДС: 1 669 351 руб.**

Артикул: **622809**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество уровней** | 5 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Пароувлажнение** | Да |
| **Подключение к воде** | Нет |
| **Помпа** | Нет |
| **Управление** | электронное |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 8.5 |
| **Ширина, мм** | 1030 |
| **Глубина, мм** | 1040 |
| **Высота, мм** | 1135 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 175 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 200 |

Конвекционная печь Apach Bakery Line K5T MDP предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована цифровой панелью управления. Материал корпуса, внутренней, наружной отделки и козырька с вытяжкой - нержавеющая сталь, двери - нержавеющая сталь с двойным остеклением.

**Технические характеристики:**

- Панель управления с цифровой клавиатурой ЖК-экраном и встроенным светодиодным дисплеем
- 30 программ в памяти
- Еженедельно программируемая система зажигания с 2 запусками
- Сокращенное время восстановления парогенератора
- Ручной паровой клапан
- 2 скорости обдува: стандартная для хлеба и пониженная для деликатных продуктов

- Эффект выпечки на поду за счет распределения воздушных потоков
- Автоматически программируемое изменение направления вращения вентилятора
- Козырек с вытяжкой пара
- Система открывания двери на 180° для простоты использования при установке в ограниченном пространстве
- Техническое обслуживание электрической части спереди

**Опционально доступно к заказу:**

- Электромеханическая панель управления
- Автоматическая панель управления со 199 программами с 5 / 10 фазами выпечки, система паровых импульсов и автоматический клапан удаления пара
- Козырек из нержавеющей стали с экстрактором и конденсатором пара или без него
- Подовая печь
- Подставка из нержавеющей стали с направляющими или без них
- Колеса для подставки или расстойки

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