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 K5TP DP + E218PA (с подом и расстойкой)



Цена с НДС: 2 871 270 руб.

Артикул: **909169**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Управление	электронное
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15
Ширина, мм	1040
Глубина, мм	1280
Высота, мм	2105
Вес (без упаковки), кг	435
Вес (с упаковкой), кг	485

Конвекционная печь Apach K5TP DP + E218PA (с подом и расстойкой) 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 - нержавеющая сталь, двери - двойное закаленное стекло.

В комплекте хлебопекарный под на 2 листа размером 600x400 мм и расстойка на 12 противней.

Технические характеристики:

- 30 программ в памяти

- Автоматически программируемое изменение направления вращения вентилятора для оптимизации выпечки
- 2 скорости обдува - стандартная для хлеба и обычной выпечки, пониженная, идеальна для деликатных продуктов
- Оптимальное распределение воздушных потоков
- Еженедельно программируемая система зажигания с 2 запусками в день
- Парогенератор с сокращенным временем восстановления
- Ручной паровой клапан
- Козырек с вытяжкой пара
- Система открывания двери на 180° для простоты использования при установке в ограниченном пространстве

- Расположение панели справа и открывание двери влево
- Количество скоростей вентилятора: 2
- Размеры в упаковке: 1400x1150x2250 мм

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