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 EMPTA



Цена с НДС: 3 004 688 руб.

Артикул: **617179**

Под заказ

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

Печь ротационная Apach Bakery Line B46E EMPTA используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована электромеханической панелью управления. Материал камеры и лицевых панелей - нержавеющая сталь, дверцы - стекло, теплоизоляционных панелей - спрессованная минеральная вата.

Технические характеристики:

- Электромеханическая панель управления с программируемой системой зажигания
- Еженедельно программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами
- Козырек с вытяжкой пара
- Дверь с системой открывания на 180°
- Панели из спрессованной минеральной ваты для теплоизоляции
- Электрическая коробка встроена в переднюю часть печи под панелью управления
- Защита уплотнителей
- Печь можно установить в проем между 3 стенами
- Подходит для установки в помещениях с низкими потолками
- Поставляется в полной сборке
- Габариты в упаковке: 1050x1650x2420 мм

Опционально доступно к заказу:

- Усиленный парогенератор

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