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 B46C EMPTA



Цена с НДС: 3 676 061 руб.

Артикул: **332934**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Система вращения тележки	крюк
Подключение, В	380
Ширина, мм	1240
Глубина, мм	950
Высота, мм	2320
Вес (без упаковки), кг	500
Вес (с упаковкой), кг	530

Печь ротационная Apach Bakery Line B46C 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.

В комплекте горелка.

Технические характеристики:

- Еженедельная программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами

- Ручной клапан пароудаления
- 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 - позволяет сэкономить пространство
- 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

- Мощность:
    - Газовая: 35000 кКал/ч
    - Электрическая: 1,5 кВт

Опционально доступно к заказу:

- Автоматическая панель управления со 199 программами и 5 / 10 фазами выпечки
- Система паровых импульсов
- Автоматический клапан пароудаления
- Электромеханическая панель управления с программируемой системой зажигания
- Усиленный парогенератор

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