

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Печь ротационная Apach Bakery Line B46C EMPTA

Цена с НДС: 3 572 022 руб.

Артикул: **332934**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/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.