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 G46C EMP



Цена с НДС: 3 532 600 руб.

Артикул: **966099**

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	1420
Глубина, мм	1000
Высота, мм	2340
Вес (без упаковки), кг	700
Вес (с упаковкой), кг	720

Печь ротационная Apach Bakery Line G46C EMP 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 - двойное стекло, теплоизоляционных панелей - спрессованная минеральная вата.

В комплекте горелка.

Технические характеристики:

- Программируемая система зажигания
- Клапан предельного давления в камере

- Защита уплотнителей для лучшей теплоизоляции и более длительного срока службы

- Козырек с вытяжкой пара
- Дверь с системой открывания на 180 градусов

- Облегченная система закрытия дверей
- Парогенератор с коротким временем восстановления
- Улучшенная камера сгорания

- Ручка двери с пониженной теплопроводимостью

- Внутренняя ручка для безопасности
- Панели из высокоплотной минеральной ваты для термоизоляции
- Доступ к горелке с левой стороны
- Внутренние углы в камере закруглены
- Поставляется в разобранном виде
- Габариты в упаковке: 1150x2250x2420 мм

- Мощность:
    - Газовая: 40000 кКал/ч
    - Электрическая: 1,5 кВт

Опционально доступно к заказу:

- Возможность установки печей в линию (для обслуживания сзади)

- Доступ к горелке справа
- Панель на козырьке, показывающая время до конца цикла и температуру в камере

- Многофазная полностью автоматическая панель со 199 программами с 5 / 10 фазами выпечки

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