COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 10.11.2026

# Печь ротационная Apach Bakery Line B46C AP




**Цена с НДС: 1 931 600 руб.**

Артикул: **927310**

**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 AP используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована цифровой панелью управления. Материал камеры и лицевых панелей - нержавеющая сталь, дверцы - стекло, теплоизоляционных панелей - спрессованная минеральная вата.

*В комплекте горелка.*

**Технические характеристики:**

- 199 сохраняемых программ
- 5 / 10 фаз выпечки
- Еженедельная программируемая система зажигания с 2 ежедневными программами

- Система паровых импульсов
- Автоматический 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 2 модулях
- Габариты в упаковке: 1050x1650x2420 мм

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

**Опционально доступно к заказу:**

- Электромеханическая панель управления с программируемой системой зажигания
- Усиленный парогенератор

- Поставка в полной сборке

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