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 EMPTA



Цена с НДС: 3 630 134 руб.

Артикул: **362448**

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 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 - двойное стекло, теплоизоляционных панелей - спрессованная минеральная вата.

В комплекте горелка.

Технические характеристики:

- Программируемая система зажигания
- Клапан предельного давления в камере
- Козырек с вытяжкой пара
- Парогенератор с коротким временем восстановления
- Дверь с системой открывания на 180 градусов
- Облегченная система закрытия дверей
- Ручка двери с пониженной теплопроводимостью

- Внутренняя ручка для безопасности
- Панели из высокоплотной минеральной ваты для термоизоляции
- Устойчивая к воздействию пламени камера сгорания
- Защита уплотнителей
- Доступ к горелке слева
- Внутренние углы в камере закруглены
- Поставляется в полной сборке
- Габариты в упаковке: 1000x2300x2420 мм

Опционально доступно к заказу:

- Многофазная полностью автоматическая панель со 199 программами с 5 / 10 фазами выпечки
- Автоматически программируемый клапан
- Возможность установки печей в линию (для обслуживания сзади)
- Доступ к горелке справа
- Панель на козырьке, показывающая время до конца цикла и температуру в камере

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