

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Печь ротационная Apach Bakery Line G46C EMPTA

Цена с НДС: 3 527 394 руб.

Артикул: **362448**

Под заказ



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