

## Коммерческое предложение от 13.06.2026

### Печь ротационная Apach Bakery Line G46C DP2M

**Цена с НДС: 3 460 254 руб.**

Артикул: **595626**

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

Печь ротационная [Apach Bakery Line G46C DP2M](#) 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 - двойное стекло, теплоизоляционных панелей - спрессованная минеральная вата.

*В комплекте горелка.*

#### Технические характеристики:

- ЖК-экран и светодиодный дисплей
- 30 сохраняемых программ
- Программируемая система зажигания
- Двухскоростной вентилятор
- Клапан предельного давления в камере
- Пониженная скорость обдува
- Козырек с вытяжкой пара
- Парогенератор с коротким временем восстановления

- Дверь с системой открывания на 180 градусов
- Облегченная система закрытия дверей
- Особо устойчивая к воздействию пламени камера сгорания
- Ручка двери с пониженной теплопроводимостью
- Внутренняя ручка для безопасности
- Панели из высокоплотной минеральной ваты для термоизоляции
- Защита уплотнителей для лучшей теплоизоляции
- Доступ к горелке с левой стороны
- Внутренние углы в камере закруглены
- Поставляется в 2 модулях
- Габариты в упаковке: 1150x2250x2420 мм
- Мощность:
  - Газовая: 40000 кКал/ч
  - Электрическая: 1,5 кВт

**Опционально доступно к заказу:**

- Электромеханическая панель управления, ручная заслонка пароудаления
- 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.