

## Коммерческое предложение от 21.04.2026

### Печь ротационная Apach Bakery Line J68C MDCPT платформа

**Цена с НДС: 5 361 142 руб.**

Артикул: **502593**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	газ
Тип габаритности/противня	600x800 мм
Система вращения тележки	платформа
Подключение, В	380
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	1900
Высота, мм	2600
Вес (без упаковки), кг	1272
Вес (с упаковкой), кг	1307

Печь ротационная [Apach Bakery Line J68C MDCPT](#) 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:

- Клапан предельного давления в камере
- Пониженная скорость обдува
- Козырек с вытяжкой пара
- Мощный 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
- Камера сгорания с 4-х контурным дымоотводом
  
- Защита уплотнителей для лучшей теплоизоляции и более длительного срока службы
  
- Все операции по обслуживанию выполняются спереди, изнутри или сверху печи
- Максимальная высота телеги 1950 мм, это + 2 уровня или + 10 % производительности
- Панели из высокоплотной минеральной ваты для термоизоляции
- Поставляется в разобранном виде
  
- Габариты в упаковке: 1700x2250x2420 мм
  
- Мощность:
  - Газовая: 60000 кКал/ч
  - Электрическая: 2,5 кВт

**Опционально доступно к заказу:**

- Панель на козырьке, показывающая время до конца цикла и температуру в камере
- Специальная туннельная версия (подходит для супермаркетов)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.