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 J68C MDCPT3M платформа

Цена с НДС: 5 612 020 руб.

Артикул: **864398**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/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 MDCPT3M 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
- Панели из высокоплотной минеральной ваты для термоизоляции
- 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
- Поставляется в 3-х модулях

- 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.