COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Ферментатор Apach Bakery Line M15

Цена с НДС: 1 337 631 руб.

Артикул: **491162**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.6
Ширина, мм	960
Глубина, мм	540
Высота, мм	680
Вес (без упаковки), кг	74
Вес (с упаковкой), кг	89

Ферментатор Apach Bakery Line M15 применяется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления, хранения и регулирования температуры закваски. Модель оборудована электронным дисплеем для программирования фаз приготовления и хранения закваски, пылевым фильтром для защиты холодильного агрегата, съемным краном, съемными инструментами, визуальной и акустической сигнализацией. Материал корпуса, емкости и инструментов - нержавеющая сталь, крышки - прозрачный плексиглас.

Технические характеристики:

- Объем: 17 л
- Рабочий объем: 10 кг
- Диаметр сливного патрубка: 2,5"
- Размеры в упаковке: 880x780x840 мм
- Специальное программное обеспечение
- Автоматический контроль температуры холодильного агрегата/нагревательного элемента
- Тропический холодильный агрегат с пылевым фильтром
- 4 специализированные программы для управления фазами

- Контроль температуры продукта и чаши
- В случае перепада электроэнергии программа продолжит выполнять цикл с того момента, когда он был прерван
- Деликатное изменение температурного режима

- Переменная скорость вращения месильного органа инструмента с инвертором
- Остановка смешивания в случае передозировки муки
- Остановка двигателя при открывании
- Внутренние стенки чаши с антиобледенительной системой
- Съемный смеситель со скребком
- Защита чаши прозрачным оргстеклом с решеткой
- Настольная установка

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