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 M30



Цена с НДС: 2 008 992 руб.

Артикул: **275607**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1
Ширина, мм	740
Глубина, мм	650
Высота, мм	1200
Вес (без упаковки), кг	107
Вес (с упаковкой), кг	115

Ферментатор Apach Bakery Line M30 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: 30 л
- Рабочий объем: 17,5 кг
- Диаметр сливного патрубка: 2,5"
- Размеры в упаковке: 950x750x1350 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.