

**Коммерческое предложение от 03.02.2026****Камера расстойочная Apach Bakery Line RP40601P1CB (с полом)****Цена с НДС: 2 026 151 руб.****Артикул: 557803****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	6
<b>Ширина, мм</b>	950
<b>Глубина, мм</b>	950
<b>Высота, мм</b>	2350
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	320
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	700

Камера расстойочная [Apach Bakery Line RP40601P1CB](#) применяется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оборудована испарителем с увеличенной площадью теплообмена, дверью с ключом и ручкой безопасности с люминесцентной окраской внутри. Материал конструкции камеры - оцинкованные окрашенные панели типа «сэндвич» с впрыском пенополиуретана высокой плотности, пола - многослойная фенольная смола.

*Гастроемкости и противни приобретаются отдельно.***Технические характеристики:**

- Вместимость: 1 тележка под противни
- Толщина модульных панелей: 60 мм
- Максимальная нагрузка на пол: 160 кг/колесо
- Рабочие габариты: 830x830x2230 мм
- Размеры в упаковке: 2490x1100x1220 мм
- Одинарная дверь на самоподъемных петлях
- Расстойка с прерыванием брожения
- Модульная композиция для оптимальной производительности для заданных размеров камеры, с максимальной эффективностью и лучшим распределением воздуха
- Изоляция с закрытыми ячейками - не допускает образования плесени

- Новая запатентованная система для быстрого и точного выравнивания панелей и угловых соединений

**Опционально доступно к заказу:**

- Внутреннее и наружное покрытие из нержавеющей стали AISI 304

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