

Коммерческое предложение от 03.02.2026**Камера расстойочная Apach Bakery Line RP40602P4C (без пола)****Цена с НДС: 2 374 858 руб.****Артикул: 708214****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6
Ширина, мм	1550
Глубина, мм	1750
Высота, мм	2290
Вес (без упаковки), кг	400
Вес (с упаковкой), кг	450

Камера расстойочная [Apach Bakery Line RP40602P4C](#) 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.

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

- Вместимость: 4 тележки под противни
- Толщина модульных панелей: 60 мм
- Максимальная нагрузка на пол: 160 кг/колесо
- Рабочие габариты: 1430x1630x2230 мм
- Размеры в упаковке: 2400x1300x1500 мм
- Двойные двери 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:

- Пол из многослойной фенольной смолы с максимальной нагрузкой 160 кг/колесо
- Внутреннее и наружное покрытие из нержавеющей стали AISI 304

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

Цены указаны с учетом НДС.