

Коммерческое предложение от 21.01.2026**Камера расстоечная Apach Bakery Line RP40602P4CB (с полом)****Цена с НДС: 2 634 435 руб.****Артикул: 257292****Под заказ**

| | |
|---------------------------|------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип гастоёмкости/противня | 600x400 мм |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 6 |
| Ширина, мм | 1550 |
| Глубина, мм | 1550 |
| Высота, мм | 2350 |
| Вес (без упаковки), кг | 390 |
| Вес (с упаковкой), кг | 450 |

Камера расстоечная [Apach Bakery Line RP40602P4CB](#) 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: 4 тележки под противни
- Толщина модульных панелей: 60 мм
- Максимальная нагрузка на пол: 160 кг/колесо
- Рабочие габариты: 1430x1430x2230 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:

- Внутреннее и наружное покрытие из нержавеющей стали AISI 304

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

Цены указаны с учетом НДС.