

**Коммерческое предложение от 21.01.2026****Камера расстойочная Apach Bakery Line RP40602P4CB (с полом)****Цена с НДС: 2 634 435 руб.****Артикул: 257292****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>	1550
<b>Глубина, мм</b>	1550
<b>Высота, мм</b>	2350
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	390
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	450

Камера расстойочная [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.