COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 27.11.2026

Шкаф промежуточной расстойки Apach Bakery Line IP.50.08

Цена с НДС: 5 880 474 руб.

Артикул: **242049**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.55
Ширина, мм	2211
Глубина, мм	2036
Высота, мм	2606
Вес (без упаковки), кг	860
Вес (с упаковкой), кг	880

Шкаф промежуточной расстойки Apach Bakery Line IP.50.08 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 электромеханической панелью управления и крутящимися колесами. Материал корпуса - нержавеющая сталь, карманов - шерстяной материал.

Гастроемкости и противни приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- Количество рядов: 50
- Количество карманов: 400
- Развеска: от 600 до 1200 г
- Размеры в упаковке: 2680x2120x2400 мм
- Комбинируется с вакуумными делителями Bakery Line серий: SDT, SD, SDF

- Бактерицидная лампа
- Вытяжка воздуха
- Счетчик заготовок
- Двойной электрический выход

Опционально доступно к заказу:

- Посыпатель муки
- Специальное напряжение 220 В

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