

Коммерческое предложение от 09.01.2026**Шкаф промежуточной расстойки Apach Bakery Line IP.50.12****Цена с НДС: 5 498 742 руб.****Артикул: 295187****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.50.12](#) 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 - нержавеющей сталь, карманов - шерстяной материал.

Гастроемкости и противни приобретаются отдельно.

Технические характеристики:

- Количество рядов: 50
- Количество карманов: 600
- Развеска: от 50 до 600 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.