

**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**

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