

## Коммерческое предложение от 05.07.2026

### Печь хлебопекарная Восход Пассат 096

**Цена с НДС: 418 602 руб.**

Артикул: **155761**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10
Ширина, мм	1670
Глубина, мм	1295
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	240
Вес (с упаковкой), кг	280

Хлебопекарная печь [Восход Пассат 096](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена микроконтроллерным управлением, освещением и фиксацией двери. Материал камеры и лицевой панели - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - стекло.

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 280 °C
- Размеры камеры: 1240x860x240 мм
- Общая площадь выпечки: 0,96 м<sup>2</sup>
- Производительность за 1 выпечку:
  - Подовый хлеб 0,5 кг / 16 шт.
  - Батон 0,3 кг: 20 шт.
  - Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный в формах Л7 / Л10: 30 шт. (при использовании металлических подиков)
- Вместимость (при использовании металлических подиков):
  - Хлебные формы Л7: 30 шт.
  - Противни (400x600 мм): 4 шт.
  - Противни (600x800 мм): 2 шт.
- Вес:
  - С металлическим подом: 240 кг

- С каменным подом: 280 кг
- Удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки

**Опционально доступно к заказу:**

- Каменный (для выпечки непосредственно на поде) или металлический (для выпечки на подовых листах или в формах) под
- Мощный парогенератор для увлажнения среды в пекарной камере во время выпечки
- Подставка с направляющими под подовые листы
- Посадчик тестовых заготовок

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

Цены указаны с учетом НДС.