COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 06.08.2025

Печь конвекционная Apach Bakery Line K10TP DP с расстойкой

Цена с НДС: 2 112 703 руб.

Артикул: **853148**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Управление	электронное
Подключение, В	380
Мощность, кВт	19
Ширина, мм	1040
Глубина, мм	950
Высота, мм	2210
Вес (без упаковки), кг	415
Вес (с упаковкой), кг	490

Конвекционная печь Apach Bakery Line K10TP DP предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оборудована цифровой панелью управления, ЖК-дисплеем и таймером. Материал корпуса, внутренней и наружной отделки - высококачественная нержавеющая сталь, двери - нержавеющая сталь с двойным остеклением.

Технические характеристики:

- 30 программ в памяти
- Еженедельно программируемая система зажигания с 2 ежедневными запусками
- Высокопроизводительный парогенератор с сокращенным временем восстановления
- Ручной паровой клапан
- 2 скорости обдува:
  - Стандартная для хлеба и обычной выпечки

    - Пониженная для деликатных продуктов
- Эффект выпечки на поду за счет оптимального распределения воздушных потоков
- Автоматически программируемое изменение направления вращения вентилятора для равномерного выпекания
- Козырек с вытяжкой и пароконденсатором
- Расстоечный шкаф на 12 противней
- Система открывания двери на 180° для удобной и безопасной эксплуатации при установке в ограниченном пространстве
- Двойное остекление двери для энергосбережения и минимизации нагрева наружной поверхности
- Колеса для удобства транспортировки
- Удобство технического обслуживания электрических компонентов с фронтальной стороны
- Эргономичный дизайн

Опционально доступно к заказу:

- Электромеханическая панель управления
- Автоматическая панель управления со 199 программами с 5/10 фазами приготовления, система паровых импульсов и автоматический клапан пароудаления
- Подовая печь
- Усиленные колеса

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