

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Печь ротационная Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 150E

Цена с НДС: 1 540 590 руб.

Артикул: 521115

Под заказ



| | |
|---------------------------|------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Количество уровней | 20 |
| Тип подключения | газ |
| Тип габаритности/противня | 600x800 мм |
| Система вращения тележки | платформа |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 61.6 |
| Ширина, мм | 1600 |
| Глубина, мм | 2000 |
| Высота, мм | 2500 |
| Вес (без упаковки), кг | 1930 |
| Вес (с упаковкой), кг | 2300 |

Печь ротационная [Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 150E](#) применяется на профессиональных кухнях пекарен и кондитерских для выпекания хлеба, булочек, кексов, коржей, бисквитов, печенья, пирожных, круассанов и других изделий из теста. Модель оснащена лампами освещения на дверях кабины печи, которые легко заменяются снаружи. Камера сгорания выполнена из нержавеющей стали, с выносливостью больше 1000 градусов тепла.

Особенности:

- Источник энергии: электричество
- Две функции для приготовления продукции: конвекция и ротация
- Экономная и равномерная выпечка благодаря большей подачи пара в камеру
- Пар вырабатывается в профилях, которые находятся внутри печи и снабжают каждый подовой лист нужным количеством пара
- В печах рекомендуется применять смягченную воду

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 3000 шт. / 8ч
- Площадь выпечки: от 4,8 до 9,6 м²
- Количество противней: от 10 до 20
- Расстояние между противнями: от 80 до 160 мм
- Тепловая мощность: 60000 ккал/ч
- Рабочее давление: 50 мбар

Опции (заказываются отдельно):

- Тележка-шпилька
- Возможность установки теплообменника слева или справа

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