

Коммерческое предложение от 12.06.2026

Печь ротационная Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 150E

Цена с НДС: 1 472 418 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.