

Коммерческое предложение от 23.02.2025

Печь ротационная Apach Bakery Line G68E EMPT3M платформа

Цена с НДС: 3 747 310 руб.

Артикул: **998373**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x800 мм
Система вращения тележки	платформа
Подключение, В	380
Мощность, кВт	51.3
Ширина, мм	1970
Глубина, мм	1430
Высота, мм	2540
Вес (без упаковки), кг	1272
Вес (с упаковкой), кг	1307

Печь ротационная [Apach Bakery Line G68E EMPT3M](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована электромеханической панелью управления. Материал камеры и лицевых панелей - нержавеющая сталь, дверцы - двойное стекло, теплоизоляционных панелей - спрессованная минеральная вата.

Технические характеристики:

- Подходит для тяжелых непрерывных циклов выпечки
- Программируемая система зажигания
- Ручная заслонка пароудаления
- Двухскоростной вентилятор
- Клапан предельного давления в камере
- Пониженная скорость обдува
- Защита уплотнителей для лучшей теплоизоляции и более длительного срока службы

- Козырек с вытяжкой пара
- Дверь с системой открывания на 180 градусов
- Облегченная система закрытия дверей
- Парогенератор с коротким временем восстановления
- Улучшенная камера сгорания

- Доступ к ТЭНам с левой стороны

- Ручка двери с пониженной теплопроводимостью
- Внутренняя ручка для безопасности
- Панели из высокоплотной минеральной ваты для термоизоляции
- Внутренние углы в камере закруглены
- Поставляется в 3 модулях
- Габариты в упаковке: 1700x2250x2420 мм

Опционально доступно к заказу:

- Возможность установки печей в линию (для обслуживания сзади)
- Доступ к горелке или ТЭНам справа
- Усиленные ТЭНы для электрических печей
- Панель на козырьке, показывающая время до конца цикла и температуру в камере

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

Цены указаны с учетом НДС.