

## Коммерческое предложение от 22.04.2025

### Печь ротационная Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 150 газовая

**Цена с НДС: 2 408 550 руб.**

Артикул: **687972**

Есть в наличии



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	2.6
Ширина, мм	1600
Глубина, мм	2400
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	1930
Вес (с упаковкой), кг	2300

Печь ротационная [Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 150](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена освещением на дверях. Материал облицовки и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: 350 °C
- Размер противня: 600x800 мм, 600x900 мм
- Производительность: 3000 шт. / 8ч
- Площадь выпечки: от 4,8 до 9,6 м<sup>2</sup>
- Количество противней: от 10 до 20
- Расстояние между противнями: от 80 до 160 мм
- Тепловая мощность: 60000 ккал/ч
- Давление газа / Рабочее давление: 300 / 50 мбар
- Максимальное энергопотребление:
  - Природный газ: 7,2 м<sup>3</sup>/ч
  - СНГ: 6 л/ч
- Источник энергии: газ
- 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

**Опционально доступно к заказу:**

- Тележка-шпилька
- Возможность установки теплообменника слева или справа

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