COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Печь ротационная Bake Off Rotorbake E3.5



Цена с НДС: 1 215 779 руб.

Артикул: **808838**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, Другое
Температурный режим, °C	300 °C
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15
Ширина, мм	1390
Глубина, мм	1150
Высота, мм	1630
Вес (без упаковки), кг	570
Вес (с упаковкой), кг	627

Ротационная печь Bake Off Rotorbake E3.5 используется на предприятиях пищевой промышленности, в пекарнях и кондитерских для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровой панелью управления, которая сохраняет до 80 программ выпечки, каждая из которых может содержать до 5 фаз выпечки (в одной фазе можно задать время, скорость вентилятора, температуру и процент пара).

Поставляется в собранном виде.

В комплект поставки входит крюк. Шпилька-тележка приобретается отдельно.

Особенности:

- Система Multitimer: программирование времени приготовления для каждого отдельного противня со звуковым и световым сигналом окончания выпечки
- Тип парообразования: активно капельно-испарительный двойной парогенератор
- 5-ти скоростной вентилятор дает возможность выпечки даже самых деликатных изделий за счет системы Pulse, которая имитирует статическое тепло
- Теплоизоляция из минеральной ваты толщиной 60 мм
- Фронтальные панели из нержавеющей стали, боковые панели – из гальванизированной окрашенной стали (цвет бежевый)
- Галогеновые лампы для освещения рабочей камеры

Дополнительные характеристики:

- Количество вентиляторов: 1
- Парообразование: 3 л/мин.

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