COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь хлебопекарная Восход Пассат 096

Цена с НДС: 431 005 руб.

Артикул: **155761**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10
Ширина, мм	1670
Глубина, мм	1295
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	240
Вес (с упаковкой), кг	280

Хлебопекарная печь Восход Пассат 096 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена микроконтроллерным управлением, освещением и фиксацией двери. Материал камеры и лицевой панели - -высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 280 °C
- Размеры камеры: 1240x860x240 мм
- Общая площадь выпечки: 0,96 м^2
- Производительность за 1 выпечку:
  - Подовый хлеб 0,5 кг / 16 шт.
  - Батон 0,3 кг: 20 шт.
  - Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный в формах Л7 / Л10: 30 шт. (при использовании металлических подиков)
- Вместимость (при использовании металлических подиков):
  - Хлебные формы Л7: 30 шт.
  - Противни (400x600 мм): 4 шт.
  - Противни (600x800 мм): 2 шт.
- Вес:
  - С металлическим подом: 240 кг

    - С каменным подом: 280 кг
- Удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки

Опционально доступно к заказу:

- Каменный (для выпечки непосредственно на поде) или металлический (для выпечки на подовых листах или в формах) под
- Мощный парогенератор для увлажнения среды в пекарной камере во время выпечки
- Подставка с направляющими под подовые листы
- Посадчик тестовых заготовок

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