COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Печь ротационная Porlanmaz Bakery Machinery PMDF 150E



Цена с НДС: 2 116 424 руб.

Артикул: **521115**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	20
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/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, пироженых, 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.