

**Коммерческое предложение от 20.01.2026****Печь для пиццы подовая Apach Bakery Line E22PZS DPBI-T****Цена с НДС: 2 200 429 руб.****Артикул: 753360****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	2
Вместимость (пицц)	6
Внутренние размеры камеры, мм	720x720x140
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.3
Ширина, мм	1235
Глубина, мм	1040
Высота, мм	2035
Вес (без упаковки), кг	435
Вес (с упаковкой), кг	490

Подовая печь для пиццы [Apach Bakery Line E22PZS DPBI-T](#) предназначена для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи цифровой панели. Раздельный температурный контроль. Печь поставляется на подставке с направляющими. Материал наружной части печи, козырька и подставки - нержавеющая сталь, материал основания - цементный агломерат с металлическим каркасом, панели выполнены из минеральной ваты.

*В комплекте соединительный комплект для электричества.*

**Технические характеристики:**

- Полезная высота 1 пода: 180 мм
- Вместимость: 2 противня 600x400 мм
- Габариты в упаковке: 1600x1420x2200 мм
- Программируемая система на 7 дней с двумя ежедневными запусками
- Козырек с вытяжкой пара
- Жаропрочное основание подов
- Независимый парогенератор на каждый под
- Высокоэффективная теплоизоляция особо плотными панелями из минеральной ваты
- Два теплоизоляционных модуля в верхней и нижней части печи

**Опционально доступно к заказу:**

- Электромеханическая панель управления
- Задний электрический / гидравлический соединительный комплект с электрической коробкой
- Расстойки из нержавеющей стали с парогенератором или без него
- Посадчики для ручной загрузки / выгрузки
- Полноразмерная интегрированная система загрузки для непрерывных циклов выпечки

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

Цены указаны с учетом НДС.