

Коммерческое предложение от 02.02.2026**Печь для пиццы подовая Apach Bakery Line E4L2PZP DPBI-T****Цена с НДС: 2 996 727 руб.****Артикул: 294147****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	2
Диаметр пиццы, мм	от 280 до 300
Вместимость (пицц)	от 8 до 10
Количество пицц в одной камере	5
Внутренние размеры камеры, мм	720x720x140
Подключение, В	380
Мощность, кВт	24.7
Ширина, мм	1180
Глубина, мм	1780
Высота, мм	1990
Вес (без упаковки), кг	755
Вес (с упаковкой), кг	815

Подовая печь для пиццы [Apach Bakery Line E4L2PZP 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
- Габариты в упаковке: 2100x1400x2200 мм
- Программируемая система на 7 дней с двумя ежедневными запусками
- Усиленные электрические нагревательные элементы (нагрев до 400 °C)
- Жаропрочное основание подов
- Дверца со смотровым окошком
- 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
- Козырек из нержавеющей стали, также доступен вариант с пароконденсатором
- 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.