

Коммерческое предложение от 29.04.2026

Печь подовая Apach Bakery Line E2K3P DP

Цена с НДС: 3 790 932 руб.

Артикул: 192552

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	4
Количество листов	8
Подключение, В	380
Мощность, кВт	22.5
Ширина, мм	1040
Глубина, мм	1235
Высота, мм	2510
Вес (без упаковки), кг	805
Вес (с упаковкой), кг	870

Печь подовая [Apach Bakery Line E2K3P DP](#) серии E используется на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах, в пекарнях и кондитерских для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована цифровой панелью управления с раздельным контролем температур, вытяжкой пара, независимым парогенератором на каждый под, соединительным комплектом для воды и электричества, дверьми со смотровым окном и 2 изоляционными модулями. Материал козырька и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал основания - цементный агломерат с металлическим каркасом, материал теплоизоляции - минеральная вата.

Технические характеристики:

- Программируемая система на 7 дней с двумя ежедневными запусками
- 3 зоны нагрева
- Количество противней: 12 шт
- Размер противней: 400x600 мм
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- 3 пода высотой (полезной) 180 мм и 1 под 240 мм на расстоянии 695 мм, вместимостью 2 противня 600x400 мм

- Высота козырька: 335 мм
- Опционально доступен к заказу погрузчик

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