

Коммерческое предложение от 01.11.2025

Печь подовая Apach Bakery Line E6K6P DPBI-T

Цена с НДС: 4 742 031 руб.

Артикул: 603059



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	3
Количество листов	18
Подключение, В	380
Мощность, кВт	41.2
Ширина, мм	1780
Глубина, мм	1635
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	1385
Вес (с упаковкой), кг	1500

Печь подовая <u>Арасh Bakery Line E6K6P DPBI-T</u> серии Е 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: верх/низ, 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
- Расстойка на 12 противней 600х800 мм или 24 противня 400х600 мм
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- З пода высотой (полезной) 240 мм на расстойке 695 мм, вместимостью 6 противня 600х400 мм
- Высота козырька: 335 мм

• Опционально доступен к заказу погрузчик

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