

Коммерческое предложение от 27.01.2026**Печь подовая Apach Bakery Line E4K6P DPBI-T****Цена с НДС: 4 123 194 руб.****Артикул: 690003****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	3
Количество листов	12
Подключение, В	380
Мощность, кВт	30.4
Ширина, мм	1310
Глубина, мм	1635
Высота, мм	2300
Вес (без упаковки), кг	1005
Вес (с упаковкой), кг	1095

Печь подовая [Apach Bakery Line E4K6P DPBI-T](#) 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
- Расстояние на 12 противней 600x800 мм или 24 противня 400x600 мм
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- 3 пода высотой (полезной) 240 мм на расстойке 695 мм, вместимостью 4 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.