

Коммерческое предложение от 29.04.2026

Печь подовая Apach Bakery Line E21 18PAPHSE DPBI-T

Цена с НДС: 1 987 693 руб.

Артикул: **243992**

Под заказ



| | |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм |
| Пароувлажнение | Есть |
| Количество камер (подов) | 1 |
| Количество листов | 2 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 7.5 |
| Ширина, мм | 1040 |
| Глубина, мм | 1235 |
| Высота, мм | 1610 |
| Вес (без упаковки), кг | 370 |
| Вес (с упаковкой), кг | 420 |

Печь подовая [Apach Bakery Line E21 18PAPHSE DPBI-T](#) 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 отдельным контролем температур: верх/низ, вытяжкой пара, независимым парогенератором на каждый под, соединительным комплектом для воды и электричества, дверью 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
- Размер противней: 400x600 мм
- Расстояние на 12 противней
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- 1 под высотой (полезной) 180 мм на расстоянии 845 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.