COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 21.11.2026

# Печь подовая Apach Bakery Line E4K1P DPBI-T

**Цена с НДС: 3 206 919 руб.**

Артикул: **407810**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Пароувлажнение** | Есть |
| **Количество камер (подов)** | 2 |
| **Количество листов** | 8 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 21.1 |
| **Ширина, мм** | 1310 |
| **Глубина, мм** | 1635 |
| **Высота, мм** | 1940 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 715 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 805 |

Печь подовая Apach Bakery Line E4K1P 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 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
- 30 программ

- Расстойка 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
- 2 пода высотой (полезной) 180 мм на расстойке 845 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.