

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Печь подовая Apach Bakery Line E2LK1P DPBI-T

Цена с НДС: 2 662 855 руб.

Артикул: **811767**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	2
Количество листов	4
Подключение, В	380
Мощность, кВт	13.1
Ширина, мм	1310
Глубина, мм	1135
Высота, мм	1940
Вес (без упаковки), кг	550
Вес (с упаковкой), кг	605

Печь подовая [Apach Bakery Line E2LK1P 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, 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 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 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.