

**Коммерческое предложение от 15.01.2026****Печь подовая Apach Bakery Line E6PSK2P DPBI-T****Цена с НДС: 4 364 049 руб.****Артикул: 507611****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Количество камер (подов)</b>	3
<b>Количество листов</b>	18
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	35.8
<b>Ширина, мм</b>	1780
<b>Глубина, мм</b>	1635
<b>Высота, мм</b>	2120
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	1190
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	1300

Печь подовая [Apach Bakery Line E6PSK2P 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 36 противней 400x600 мм
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- 3 пода высотой (полезной) 180 мм на расстоянии 695 мм, вместимостью 6 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.