

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**

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