

## Коммерческое предложение от 16.11.2025

## Печь подовая Apach Bakery Line E6PSK2P DPBI-T

# Цена с НДС: 4 286 831 руб.

**Артикул: 507611** 



### Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 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 <u>Apach Bakery Line E6PSK2P DPBI-T</u> 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 400х600 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 600х400 мм
- Высота козырька: 335 мм
- Опционально доступен к заказу погрузчик

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.