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 E6118PAP DPBI-T

Цена с НДС: 2 638 776 руб.

Артикул: **586621**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	1
Количество листов	6
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.4
Ширина, мм	1780
Глубина, мм	1635
Высота, мм	1610
Вес (без упаковки), кг	500
Вес (с упаковкой), кг	590

Печь подовая Apach Bakery Line E6118PAP 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
- Расстойка на 36 противней 400x600 мм
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- 1 под высотой (полезной) 180 мм на расстойке 845 мм, вместимостью 6 противней 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.