

## Коммерческое предложение от 05.11.2025

## Печь подовая Apach Bakery Line E2K7P DPBI-T (без козырька)

Цена с НДС: 2 799 829 руб.

Артикул: 971049



## Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	3
Количество листов	6
Подключение, В	380
Мощность, кВт	17
Ширина, мм	1040
Глубина, мм	1235
Высота, мм	1920
Вес (без упаковки), кг	660
Вес (с упаковкой), кг	710

Печь подовая <u>Арасh Bakery Line E2K7P 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, независимым парогенератором на каждый под, соединительным комплектом для воды и электричества, дверьми со смотровым окном и 2 изоляционными модулями. Материал 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
- Количество противней: 12 шт
- Размер противней: 400х600 мм
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- 2 пода высотой (полезной) 240 мм и 1 под высотой 180 мм на расстойке 695 мм, вместимостью 2 противня 600х400 мм

• Опционально доступен к заказу погрузчик

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