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 E2L224PAP DPBI-T (без козырька)

Цена с НДС: 2 645 205 руб.

Артикул: **807995**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	2
Количество листов	4
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.1
Ширина, мм	1310
Глубина, мм	1135
Высота, мм	1575
Вес (без упаковки), кг	485
Вес (с упаковкой), кг	530

Печь подовая Apach Bakery Line E2L224PAP 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, 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: 400x600 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 на расстойке 695 мм, вместимостью 2 противня 600x400 мм

- Опционально доступен к заказу погрузчик

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