

Коммерческое предложение от 02.11.2025

Печь подовая Apach Bakery Line E2LK4L DPBI-T

Цена с НДС: 3 054 234 руб.

Артикул: 689565



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	18.9
Ширина, мм	1310
Глубина, мм	1135
Высота, мм	2225
Вес (без упаковки), кг	640
Вес (с упаковкой), кг	695

Печь подовая <u>Apach Bakery Line E2LK4L 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 цифровым управлением с раздельным контролем температур: верх/низ, вытяжкой пара, независимым парогенератором на каждый под, соединительным комплектом для воды и электричества, дверьми со смотровым окном и подставкой на колесах. Материал козырька, подставки 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
- 30 программ
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- 2 пода высотой (полезной) 180 мм и 1 высотой 240 мм на подставке 740 мм, вместимостью 2 противня 600х400 мм

- Высота козырька: 335 ммОпционально доступен к заказу погрузчик

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