

Коммерческое предложение от 21.06.2026

Печь подовая Apach Bakery Line E4K2L DP

Цена с НДС: 3 472 320 руб.

Артикул: **164071**

Под заказ



| | |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм |
| Пароувлажнение | Есть |
| Количество камер (подов) | 3 |
| Количество листов | 12 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 28.4 |
| Ширина, мм | 1310 |
| Глубина, мм | 1635 |
| Высота, мм | 2165 |
| Вес (без упаковки), кг | 810 |
| Вес (с упаковкой), кг | 900 |

Печь подовая [Apach Bakery Line E4K2L DP](#) 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 цифровым управлением с отдельным контролем температур: верх/низ/фронт, 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
- 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 подставке 740 мм, вместимостью 4 противня 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.