

## Коммерческое предложение от 04.11.2025

## Печь подовая Apach Bakery Line E4LK2L EMP

# **Цена с НДС: 3 027 476 руб.**

**Артикул: 366265** 



#### Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	3
Количество листов	12
Подключение, В	380
Мощность, кВт	29.6
Ширина, мм	1780
Глубина, мм	1135
Высота, мм	2165
Вес (без упаковки), кг	870
Вес (с упаковкой), кг	940

Печь подовая <u>Apach Bakery Line E4LK2L EMP</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 механическим 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:

- 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 600х400 мм
- Высота козырька: 335 мм
- Опционально доступен к заказу погрузчик

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