

## Коммерческое предложение от 18.10.2025

## Печь подовая Apach Bakery Line E2PSK2L DPBI-T

# **Цена с НДС: 2 410 504 руб.**

Артикул: 258111



### Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Количество камер (подов)	3
Количество листов	6
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.8
Ширина, мм	1040
Глубина, мм	1235
Высота, мм	2165
Вес (без упаковки), кг	500
Вес (с упаковкой), кг	570

Печь подовая <u>Apach Bakery Line E2PSK2L 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/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 2 противня 600х400 мм
- Высота козырька: 335 мм
- Опционально доступен к заказу погрузчик

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

