

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Печь подовая Apach Bakery Line E6K5L DPBI-T

Цена с НДС: 5 288 073 руб.

Артикул: **783087**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	4
Количество листов	28
Подключение, В	380
Мощность, кВт	52.1
Ширина, мм	1780
Глубина, мм	1635
Высота, мм	2085
Вес (без упаковки), кг	1440
Вес (с упаковкой), кг	1580

Печь подовая [Apach Bakery Line E6K5L 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 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
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- 4 пода высотой (полезной) 180 мм на подставке 330 мм, вместимостью 6-7 противней 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.