

**Коммерческое предложение от 18.01.2026****Печь подовая Apach Bakery Line E4L2PZL EMP****Цена с НДС: 2 364 898 руб.****Артикул: 775038****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Количество камер (подов)	2
Количество листов	20
Подключение, В	380
Мощность, кВт	22.7
Ширина, мм	1780
Глубина, мм	1180
Высота, мм	2085
Вес (без упаковки), кг	665
Вес (с упаковкой), кг	715

Печь подовая [Apach Bakery Line E4L2PZL EMP](#) 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 электромеханическим управлением с раздельным контролем температур: верх/низ, вытяжкой пара, соединительным комплектом для электричества, усиленными электрическими нагревателями, 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:**

- Три теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней, в середине и нижней части печи
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- 2 пода высотой (полезной) 180 мм на подставке 940 мм, вместимостью 8-10 пицц диаметром 280-300 мм
- Высота козырька: 335 мм
- Опционально доступен к заказу погрузчик

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