COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь подовая Apach Bakery Line E4L2PZL EMP



Цена с НДС: 2 484 925 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 E 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.