

Коммерческое предложение от 26.01.2026**Печь подовая Apach Bakery Line E2K8L EMP****Цена с НДС: 3 800 656 руб.****Артикул: 123667****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	5
Количество листов	10
Подключение, В	380
Мощность, кВт	25.5
Ширина, мм	1040
Глубина, мм	1235
Высота, мм	2415
Вес (без упаковки), кг	865
Вес (с упаковкой), кг	950

Печь подовая [Apach Bakery Line E2K8L 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 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
- 5 подов высотой (полезной) 180 мм на подставке 330 мм, вместимостью 2 противня 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.