COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 20.11.2026

# Печь подовая Apach Bakery Line E4LK8L DPBI-T




**Цена с НДС: 5 223 975 руб.**

Артикул: **517477**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Пароувлажнение** | Есть |
| **Количество камер (подов)** | 5 |
| **Количество листов** | 20 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 49 |
| **Ширина, мм** | 1780 |
| **Глубина, мм** | 1135 |
| **Высота, мм** | 2415 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 1310 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 1400 |

Печь подовая Apach Bakery Line E4LK8L 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
- 5 подов высотой (полезной) 180 мм на подставке 330 мм, вместимостью 4 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.