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 E2L2PZL EMP



Цена с НДС: 2 751 616 руб.

Артикул: **516969**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Количество камер (подов)	2
Количество листов	12
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.3
Ширина, мм	1310
Глубина, мм	1180
Высота, мм	2085
Вес (без упаковки), кг	465
Вес (с упаковкой), кг	520

Печь подовая Apach Bakery Line E2L2PZL 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, вытяжкой пара, соединительным комплектом для электричества, усиленными электрическими нагревателями, дверью 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
- 2 пода высотой (полезной) 180 мм на подставке 940 мм, вместимостью 6 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.