

**Коммерческое предложение от 28.01.2026****Печь подовая Apach Bakery Line E2K5L DPBI-T****Цена с НДС: 3 416 134 руб.****Артикул: 810838****Под заказ**

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия                  | 12 мес.       |
| Страна-производитель      | Италия        |
| Тип подключения           | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм    |
| Пароувлажнение            | Есть          |
| Количество камер (подов)  | 4             |
| Количество листов         | 8             |
| Подключение, В            | 380           |
| Мощность, кВт             | 20.5          |
| Ширина, мм                | 1040          |
| Глубина, мм               | 1235          |
| Высота, мм                | 2085          |
| Вес (без упаковки), кг    | 715           |
| Вес (с упаковкой), кг     | 800           |

Печь подовая [Apach Bakery Line E2K5L DPBI-T](#) 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 цифровым управлением с раздельным контролем температур: верх/низ, вытяжкой пара, соединительным комплектом для воды и электричества, 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
- 4 пода 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.