

**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**

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