

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

### Печь подовая Arach Bakery Line E2LK4S TS

**Цена с НДС: 3 412 703 руб.**

Артикул: **973444**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	3
Количество листов	от 2 до 6
Подключение, В	380
Мощность, кВт	22.1
Ширина, мм	1310
Глубина, мм	1235
Высота, мм	2225
Вес (без упаковки), кг	660
Вес (с упаковкой), кг	730

Печь подовая [Arach Bakery Line E2LK4S TS](#) серии E используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована Touch screen управлением с разделным контролем температур: верх/низ и расстойки, соединительным комплектом для воды и дверьми со смотровым окном. Материал козырька и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал основания - цементный агломерат с металлическим каркасом, материал теплоизоляции - минеральная вата, материал двери - стекло.

*В комплекте соединительный комплект для воды и электричества, 2 пода 180 мм, 1 под 240 мм и подставка с направляющими 740 мм (12 листов).*

#### Технические характеристики:

- Полезная высота пода:
  - 180 мм
  - 180 мм
  - 240 мм
- Вместимость: 2 противня 600x400 мм
- Высота основания из агломерата: 20 мм

- Высота:
  - Подставка: 740 мм
  - Козырек: 335 мм
  - Изоляционный модуль: 100 мм
- Программируемая система на 7 дней с 2 ежедневными запусками
- 30 программ в памяти
- Козырек с вытяжкой пара
- Жаропрочное основание подов
- Независимый парогенератор на каждый под
- Высокоэффективная теплоизоляция особо плотными панелями
- 2 теплоизоляционных модуля в верхней и нижней части печи
- Подставки на колесах с направляющими из нержавеющей стали

**Опционально доступно к заказу:**

- Цифровая панель управления
- 3 зоны нагрева с отдельной регулировкой % ВЕРХ -% НИЗ -% ФРОНТ
- Задний электрический / гидравлический соединительный комплект с электрической коробкой
- Подставки на колесах из нержавеющей стали различной высоты, с направляющими или без
- Расстойки из нержавеющей стали с парогенератором или без него (1 + 1 кВт) на колесах
- Посадчики для ручной загрузки / выгрузки
- Полноразмерная интегрированная система загрузки для непрерывных циклов выпечки
- Доступ к электрической панели спереди (для моделей с передним обслуживанием)
- Козырек из нержавеющей стали, также доступен вариант с пароконденсатором

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.