

Коммерческое предложение от 05.02.2025

Печь подовая Apach Bakery Line E4K1P DPBI-T

Цена с НДС: 3 056 806 руб.

Артикул: **407810**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	2
Количество листов	8
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21.1
Ширина, мм	1310
Глубина, мм	1635
Высота, мм	1940
Вес (без упаковки), кг	715
Вес (с упаковкой), кг	805

Печь подовая [Apach Bakery Line E4K1P 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 цифровой панелью управления с отдельным контролем температур: верх/низ, вытяжкой пара, независимым парогенератором на каждый под, соединительным комплектом для воды и электричества, дверьми со смотровым окном и 2 изоляционными модулями. Материал козырька 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
- 30 программ
- Расстойка на 12 противней 600x800 мм или 24 противня 400x600 мм
- 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 расстойке 845 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.