

Коммерческое предложение от 12.03.2025

Печь подовая Apach Bakery Line E2K6P DPBI-T (без козырька)

Цена с НДС: 2 747 100 руб.

Артикул: **170109**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	3
Количество листов	6
Подключение, В	380
Мощность, кВт	17
Ширина, мм	1040
Глубина, мм	1235
Высота, мм	1980
Вес (без упаковки), кг	655
Вес (с упаковкой), кг	700

Печь подовая [Apach Bakery Line E2K6P 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, независимым парогенератором на каждый под, соединительным комплектом для воды и электричества, дверьми со смотровым окном и 2 изоляционными модулями. Материал 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
- Количество противней: 12 шт
- Размер противней: 400x600 мм
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- 3 пода высотой (полезной) 240 мм на расстоянии 695 мм, вместимостью 2 противня 600x400 мм

- Опционально доступен к заказу погрузчик

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.