

## Коммерческое предложение от 28.10.2024

### Печь подовая Apach Bakery Line E2L2PZL EMP

**Цена с НДС: 2 299 610 руб.**

Артикул: **516969**

Под заказ



|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия                  | 12 мес.       |
| Страна-производитель      | Италия        |
| Тип подключения           | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм    |
| Количество камер (подов)  | 2             |
| Количество листов         | 12            |
| Подключение, В            | 380           |
| Мощность, кВт             | 16.3          |
| Ширина, мм                | 1310          |
| Глубина, мм               | 1180          |
| Высота, мм                | 2085          |
| Вес (без упаковки), кг    | 465           |
| Вес (с упаковкой), кг     | 520           |

Печь подовая [Apach Bakery Line E2L2PZL EMP](#) 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 электромеханическим управлением, вытяжкой пара, соединительным комплектом для электричества, усиленными электрическими нагревателями, 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
- 2 пода высотой (полезной) 180 мм на подставке 940 мм, вместимостью 6 пицц диаметром 280-300 мм
- Высота козырька: 335 мм
- Опционально доступен к заказу погрузчик

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