

Коммерческое предложение от 28.10.2024

Печь подовая Apach Bakery Line E2L2PZS DPBI-T

Цена с НДС: 2 360 334 руб.

Артикул: **780499**

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 | 460 |
| Вес (с упаковкой), кг | 505 |

Печь подовая [Apach Bakery Line E2L2PZS 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 электромеханическим управлением с отдельным контролем температур: верх/низ, вытяжкой пара, соединительным комплектом для электричества, усиленными электрическими нагревателями, дверьми 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:

- Два теплоизоляционных модуля, устанавливаются в верхней и нижней части печи
- Высота цементного агломерата: 20 мм
- Жаропрочное основание подов
- 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.