

Коммерческое предложение от 18.05.2025

Наименование товара: Печь для пиццы подовая Apach Bakery Line E22PZS DPBI-T

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech_dlya_pitstsy_podovaya_apach_bakery_line_e22pzs_dpbi_t



Описание

Подовая печь для пиццы **Apach Bakery Line E22PZS DPBI-T** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена цифровой панелью управления с отдельным определением температур (верх/низ) и подставкой с направляющими. Передняя, наружная часть печи, козырек и подставка на колесах выполнены из нержавеющей стали, панели - из минеральной ваты, основание - из цементного агломерата с металлическим каркасом.

В комплект поставки входит соединительный комплект для электричества.

Особенности:

- Программируемая система на 7 дней с двумя ежедневными запусками
- Козырек с вытяжкой пара
- Жаропрочное основание подов
- Независимый парогенератор на каждый под
- Высокоэффективная теплоизоляция особо плотными панелями из минеральной ваты
- Два теплоизоляционных модуля в верхней и нижней части печи

Дополнительные характеристики:

- Полезная высота 1 пода: 180 мм
- Вместимость: 2 противня 600x400 мм
- Габариты в упаковке: 1600x1420x2200 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Электромеханическая панель управления
- Задний электрический / гидравлический соединительный комплект с электрической коробкой
- Расстойки из нержавеющей стали с парогенератором или без него
- Посадчики для ручной загрузки / выгрузки
- Полноразмерная интегрированная система загрузки для непрерывных циклов выпечки

Характеристики

Источник тепла	380 В
Количество камер (подов)	2
Мощность	12.3 кВт
Ширина	1235 мм
Глубина	1040 мм
Высота	2035 мм
Вес (без упаковки)	435 кг
Вес (с упаковкой)	490 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.