

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Пароконвектомат Apach Cook Line AP10QM

Цена с НДС: 375 165 руб.

Артикул: **919852**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип gastronorm/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Температурный режим, °C | от 60 до 265 |
| Управление | электромеханическое |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15.7 |
| Ширина, мм | 937 |
| Глубина, мм | 827 |
| Высота, мм | 1211 |
| Вес (без упаковки), кг | 133 |
| Вес (с упаковкой), кг | 149 |

Пароконвектомат **Apach AP10QM** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 4 gastronorm GN 1/1 глубиной 20 мм.

Уценка в связи с использованием на выставке. Присутствуют вмятина с правой стороны корпуса. Оборудование полностью исправно, полная комплектация, отсутствует заводская упаковка.

Особенности:

- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха
- Высокопроизводительный вентилятор
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности

- Термостат
- Таймер от 0 до 120 минут
- Мотор с увеличенным коленчатым валом и более длительным сроком службы
- Направляющие без винтов
- Глубокая емкость, предотвращающая перелив воды

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 1035x1040x1320 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.