COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Apach Cook Line AP5QNDCG

Цена с НДС: 467 142 руб.

Артикул: **639703**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.4
Ширина, мм	939
Глубина, мм	868
Высота, мм	861
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	110

Пароконвектомат Apach AP5QNDCG используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов питания. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 2,4”, 2 вентиляторами, 2 скоростями и открыванием двери справа налево. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 260 °C
- Газовая мощность: 12 кВт
- USB порт

- Кнопки быстрого доступа к 6 программам

- Функция Dry Pro, которая позволяет быстро выводить влагу из камеры

- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов
- Функция предварительного нагрева
- Подсветка камеры галогеновой лампой
- Габариты в упаковке: 1020x970x1010 мм

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