COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 21.11.2026

# Печь конвекционная Apach Cook Line AD46M

**Цена с НДС: 118 694 руб.**

Артикул: **691057**

**Есть в наличии**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество уровней** | 4 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 80 |
| **Пароувлажнение** | Да |
| **Подключение к воде** | Да |
| **Помпа** | Нет |
| **Температурный режим, °C** | от 0 до 285 °C |
| **Управление** | механическое |
| **Автоматическая мойка** | нет |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 6.7 |
| **Ширина, мм** | 800 |
| **Глубина, мм** | 700 |
| **Высота, мм** | 580 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 53 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 66 |

Конвекционная печь Apach Cook Line AD46M предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста 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 2 листа для выпечки размером 600x400 мм.*

*Уценка в связи с долгим нахождением на складе.*

**Технические характеристики:**

- Инжекторный тип образования пара

- Кнопка принудительного впрыска пара
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин.)
- Количество скоростей вентилятора: 1
- Габариты в упаковке: 900x800x660 мм

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