

Коммерческое предложение от 21.05.2026

Пароконвектомат Apach Chef Line LGB101NB

Цена с НДС: 1 559 250 руб.

Артикул: **863149**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Пароувлажнение	да
Подключение к воде	да
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.89
Ширина, мм	930
Глубина, мм	825
Высота, мм	1055
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	167

Пароконвектомат [Apach Chef Line LGB101NB](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена Touch Screen управлением, ЖК дисплеем 10", автоматическим розжигом горелок, электронным контролем пламени, ручным душем, автоматической мойкой, автореверсом вентилятора, LED-подсветкой и каплесборником. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал рабочей камеры - штампованная высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#) толщиной 1 мм, материал двери - двойное закаленное стекло.

Поставляется без противней и gastronormов.

Уценка в связи с использованием на выставке. Присутствуют потёртости и мелкие царапины. Оборудование полностью исправно, вскрыта и повреждена заводская упаковка.

Технические характеристики:

- Рабочая камера имеет полностью закругленные углы и бесшовную конструкцию, что обеспечивает оптимальное распределение воздушных потоков и облегчает очистку
- Парогенератор из нержавеющей стали с высокой степенью теплоизоляции
- Открывающееся внутреннее стекло
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора
- Уплотнитель двери изготовлен термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины
- Лицевая панель легко открывается для облегчения операций по техническому обслуживанию
- Высокоэффективная система нагрева рабочей камеры с непрямой подачей газа, с горелками с предварительным смешиванием газозвушной смеси, с регулируемым пламенем и автоматической продувкой воздухом теплообменника
- Устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокопроизводительный теплообменник с камерой расширения горения газозвушной смеси из жаропрочной стали
- 6 скоростей вентилятора + функция прерывистой вентиляции
- Использование новых компонентов с длительным сроком службы
- Предохранительные ограничители температуры и давления в рабочей камере
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением
- Два входных штуцера подачи умягченной и холодной воды
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- WI-FI соединение
- USB порт
- Автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами
- Настройка дисплея в зависимости от потребностей оператора и выводить на рабочий стол аппарата самые часто используемые рецепты
- Запуск автоматического приготовления одним касанием"
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт
- Ручное приготовление с тремя режимами приготовления с моментальным запуском:
- Конвекция: от 30 до 300 C
- Пар: от 30 до 130 C
- Комбинированный режим конвекция + пар: от 30 до 300 C
- Режим программирования: возможность запрограммировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото
- Приготовление со щупом Delta T
- Режим МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - Возможность одновременного приготовления разных блюд с разным временем приготовления
- MULTILEVEL PLUS - Удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность
- Режим JUST IN TIME - позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд
- Подключение к облачному хранилищу
- Прямой доступ аппарата к базе данных рецептов с возможностью скачивания
- Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов
- Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для каждой отдельной порции
- Синхронизация всех аппаратов, подключенных к одному аккаунту
- Система автоматического обновления программного обеспечения
- Autoclima - автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере, постоянно обеспечивая оптимальное приготовление
- Fast-Dry Boosted – быстро и эффективно удаляет влагу из рабочей камеры
- Smart Diagnostic System - система функциональной диагностики позволяет постоянно поддерживать высокую производительность оборудования
- EcoVapor - автоматический контроль насыщения паром рабочей камеры ощутимо снижает потребление воды и электроэнергии
- Система TurboVapor автоматически генерирует идеальное количество подачи пара для приготовления сложных продуктов

- Предварительный нагрев до 320 С
- Ночное приготовление
- Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры
- Звуковая и визуальная сигнализация на различных этапах приготовления, с мигающим светом в рабочей камере в конце цикла приготовления
- Intelligent Energy System - в зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний
- Energy Monitor - Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средств
- Vapor Cleaning System - система мойки с испарением моющего средства в рабочей камере
- Wash Management System - позволяет планировать программы мойки в зависимости от использования пароконвектомата
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска
- Система удаления накипи CALOUT, которая предотвращает образование и накопление накипи в парогенераторе

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

Цены указаны с учетом НДС.