

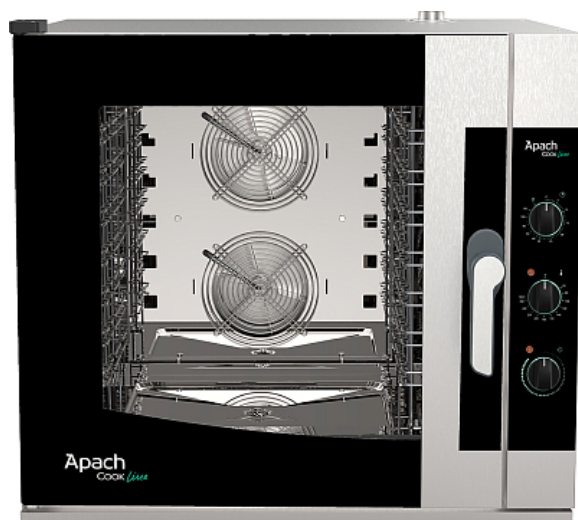
Коммерческое предложение от 14.09.2026

Пароконвектомат Apach Cook Line AP7QMG

Цена с НДС: 461 346 руб.

Артикул: **623570**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	газ
Тип габаритности/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.58
Ширина, мм	933
Глубина, мм	933
Высота, мм	986
Вес (без упаковки), кг	129
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат [Apach Cook Line AP7QMG](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером и встроенной в дверь подсветкой. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Форсунки для баллонного газа в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Газовая мощность: 15 кВт
- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C
 - Смешанное приготовление конвекция+пар: от 30 до 230 °C
 - Приготовление на пару: от 30 до 130 °C
- Терморегулятор позволяет установить необходимую температуру для приготовления блюд
- Таймер: 120 мин + режим продолжения работы до выключения
- Рукоятка пароувлажнения, 10 шагов регулировки

- Переключение скоростей вентиляторов
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Термоизолированная конструкция обеспечивает энергоэффективность
- Реверсивные моторы вентиляторов с 2 скоростями вращения

Опционально доступно к заказу:

- Душирующее устройство
- Форсунки для эксплуатации с баллонным газом (402176)

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

Цены указаны с учетом НДС.