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 AP10QMG



Цена с НДС: 531 414 руб.

Артикул: **550871**

Ожидается

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.58
Ширина, мм	939
Глубина, мм	868
Высота, мм	1321
Вес (без упаковки), кг	164
Вес (с упаковкой), кг	187

Пароконвектомат Apach Cook Line AP10QMG используется для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером и встроенной в дверь светодиодной подсветкой. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Форсунки для LPG в комплект не входят.

Требуется подключение к электричеству.

Технические характеристики:

- Размер камеры: 660x486x948 мм
- Газовая мощность: 20 кВт
- Ручные режимы приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 260°C
  - Смешанное приготовление конвекция+пар: от 30 до 30°C
  - Приготовление на пару: от 30 до 130°C

- Терморегулятор позволяет установить необходимую температуру для приготовления блюд, максимальное значение: 260 °C
- Таймер: на 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
- 3 вентилятора
- Габариты в упаковке: 1040x970x1400 мм
- Опционально доступен ручной душ

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