

Коммерческое предложение от 13.09.2026**Пароконвектомат Apach Cook Line AP5QMG****Цена с НДС: 397 884 руб.****Артикул: 434989****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	газ
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	12
Ширина, мм	939
Глубина, мм	868
Высота, мм	861
Вес (без упаковки), кг	117
Вес (с упаковкой), кг	137

Пароконвектомат [Apach Cook Line AP5QMG](#) используется для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером и встроенной в дверь светодиодной подсветкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Требуется подключение к электричеству.

Форсунки для LPG в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Максимальная температура: 260 °C
- Газовая мощность: 12 кВтТаймер: на 120 мин + режим продолжения работы до выключения
- Рукоятка пароувлажнения, 10 шагов регулировки
- Переключение скоростей вентиляторов
- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C

- Смешанное приготовление конвекция+пар: от 30 до 230 °C
- Приготовление на пару: от 30 до 30 °C
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Термоизолированная конструкция обеспечивает энергоэффективность
- Реверсивные моторы вентиляторов с 2 скоростями вращения
- открывание двери справа налево (поменять направление двери нельзя)
- Габариты в упаковке: 1040x970x861 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.