

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Печь конвекционная Apach AB16QM



Цена с НДС: 829 330 руб.

Артикул: 551126

Под заказ

| Гарантия | 12 мес. |
|-------------------------------|-----------------|
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 16 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гастроемкости/противня | 600х400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °С | от 30 до 285 °C |
| Управление | механическое |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 28.5 |
| Ширина, мм | 1051 |
| Глубина, мм | 934 |
| Высота, мм | 1900 |
| Вес (без упаковки), кг | 290 |
| Вес (с упаковкой), кг | 310 |

Конвекционная печь <u>Арасh AB16QM</u> 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 входит тележка на 16 противней размером 600х400 мм.

Особенности:

- Инжекторный тип образования пара
- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха
- Высокопроизводительный вентилятор

- Переключатель режимов работы вентилятора
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности
- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин.)
- Мотор с увеличенным коленчатым валом и более длительным сроком службы
- Направляющие без винтов
- Глубокая емкость, предотвращающая перелив воды

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 2
- Габариты в упаковке: 1250х1140х2100 мм

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