

**Коммерческое предложение от 02.01.2026****Печь конвекционная Apach AB16QM****Цена с НДС: 815 534 руб.****Артикул: 551126****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Количество уровней</b>	16
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	80
<b>Пароувлажнение</b>	Да
<b>Подключение к воде</b>	Да
<b>Помпа</b>	Нет
<b>Температурный режим, °C</b>	от 30 до 285 °C
<b>Управление</b>	механическое
<b>Автоматическая мойка</b>	Нет
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	28.5
<b>Ширина, мм</b>	1051
<b>Глубина, мм</b>	934
<b>Высота, мм</b>	1900
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	290
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	310

Конвекционная печь [Apach AB16QM](#) предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержаных в расстойочном 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 600x400 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: 1250x1140x2100 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.