

## Коммерческое предложение от 03.11.2025

## Пароконвектомат Apach AP5.23QM

# **Цена с НДС: 165 833 руб.**

Артикул: 414618



#### Гарантия 12 мес. Страна-производитель Италия Способ образования пара инжектор Количество уровней 5 Тип подключения электричество GN 2/3 Тип гастроемкости/противня Расстояние между уровнями, мм 70 Температурный режим, °С от 60 до 265 **Управление** механическое Автоматическая мойка Нет 380 Подключение, В Мощность, кВт 5.4 700 Ширина, мм 715 Глубина, мм Высота, мм 630 Вес (без упаковки), кг 55 Вес (с упаковкой), кг 64

Пароконвектомат <u>Apach AP5.23QM</u> предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов 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 входят 2 гастроемкости GN 2/3 глубиной 20 мм.

### Особенности:

- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха
- Высокопроизводительный вентилятор
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция регулировки влажности
- Термостат
- Таймер от 0 до 120 минут
- 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: 800х915х800 мм

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