

## Коммерческое предложение от 02.01.2026

## Пароконвектомат Apach AP5.23QD

Цена с НДС: 208 055 руб.

Артикул: 550887

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.4
Ширина, мм	700
Глубина, мм	715
Высота, мм	630
Вес (без упаковки), кг	55
Вес (с упаковкой), кг	64

Пароконвектомат [Apach AP5.23QD](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры светодиодная, вмонтированная в дверь. 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 и термощуп.

**Особенности:**

- 99 программ по 3 этапа приготовления
- Инжекторный тип образования пара
- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха и более высоким профилем dna для автомойки
- Высокопроизводительный вентилятор
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
- Функция установки и ручной регулировки влажности

- Функция регулировки вытяжки пара
- Функция предварительного нагрева
- Функция охлаждения камеры
- 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: 800x915x800 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

- Встроенная автоматическая мойка
- USB-порт

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