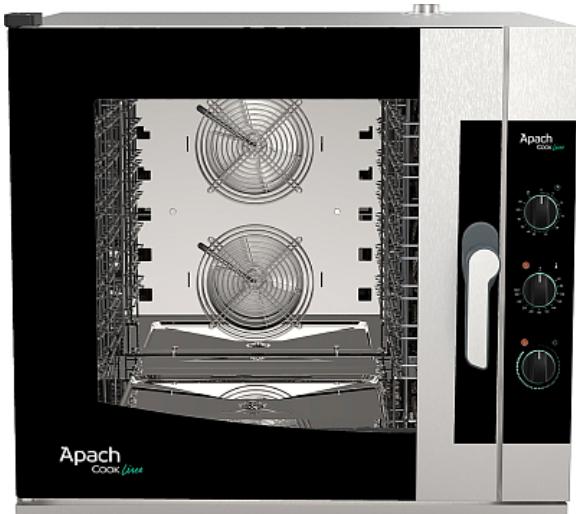


**Коммерческое предложение от 31.01.2026****Пароконвектомат Apach AP7QM****Цена с НДС: 281 069 руб.****Артикул: 685376****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Способ образования пара</b>	инжектор
<b>Количество уровней</b>	7
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	от GN 1/1 до 600x400 мм
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	70
<b>Температурный режим, °С</b>	от 30 до 285
<b>Управление</b>	механическое
<b>Автоматическая мойка</b>	Нет
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	10.5
<b>Ширина, мм</b>	937
<b>Глубина, мм</b>	821
<b>Высота, мм</b>	875
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	99
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	115

Пароконвектомат **Apach AP7QM** 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 3 гастроемкости GN 1/1 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: 1035x1040x965 мм

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