

# Коммерческое предложение от 03.11.2025

# Пароконвектомат Apach AP10QM



# **Цена с НДС: 387 820 руб.**

### Артикул: **820260**

#### Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °С	от 60 до 265
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.7
Ширина, мм	937
Глубина, мм	827
Высота, мм	1211
Вес (без упаковки), кг	133
Вес (с упаковкой), кг	149

Пароконвектомат <u>Apach AP10QM</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 4 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: 1035х1040х1320 мм

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