

**Коммерческое предложение от 02.01.2026****Пароконвектомат Apach AP20QM****Цена с НДС: 816 747 руб.****Артикул: 306300****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Температурный режим, °С	от 60 до 265
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	28.5
Ширина, мм	1051
Глубина, мм	934
Высота, мм	1900
Вес (без упаковки), кг	290
Вес (с упаковкой), кг	310

Пароконвектомат [Apach AP20QM](#) 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 входит тележка на 20 гастроемкостей размером GN 1/1.*

**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: 1250x1140x2100 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.