

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Пароконвектомат Apach AP20QM



Цена с НДС: 773 889 руб.

Артикул: 306300

Ожидается

| Гарантия | 12 мес. |
|-------------------------------|-------------------------|
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 20 |
| 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 | 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 <u>Apach AP20QM</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 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: 1250х1140х2100 мм

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