COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 16.11.2026

# Пароконвектомат Apach Cook Line AP20QM



**Цена с НДС: 771 534 руб.**

Артикул: **306300**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 20 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1, 600x400 мм |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 80 |
| **Температурный режим, °C** | 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.