

Коммерческое предложение от 20.01.2026**Пароконвектомат Apach AP6ND COMPACT****Цена с НДС: 351 006 руб.****Артикул: 101214****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим, °C	от 30 до 270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7
Ширина, мм	530
Глубина, мм	897
Высота, мм	755
Вес (без упаковки), кг	58
Вес (с упаковкой), кг	71

Пароконвектомат [Apach AP6ND COMPACT](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи цифровой панели с дисплеем 2.4".

В комплекте термощуп.

Технические характеристики:

- Вместимость: 6x GN 1/1 глубиной 40 мм / 4x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Количество скоростей вентилятора: 5
- Габариты в упаковке: 630x930x1042 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.