

Коммерческое предложение от 12.06.2025

Пароконвектомат Apach AP10QNDCG

Цена с НДС: 694 071 руб.

Артикул: 704441

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.58
Ширина, мм	939
Глубина, мм	868
Высота, мм	1321
Вес (без упаковки), кг	164
Вес (с упаковкой), кг	178

Пароконвектомат [Apach AP10QNDCG](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производства для обжарки, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов питания. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 2,4", 2 скоростями, 3 вентиляторами и открыванием двери справа налево. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: 260 °C
- Газовая мощность: 20 кВт
- Размеры камеры: 660x486x948 мм
- USB для загрузки обновлений программного обеспечения и новых рецептов
- Кнопки быстрого доступа к 6 программам
- Функция Dry Pro, которая позволяет быстро выводить влагу из камеры

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