COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 25.11.2026

# Пароконвектомат Apach Cook Line AP7QNDC

**Цена с НДС: 324 516 руб.**

Артикул: **800150**

**Ожидается**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 7 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1, 600x400 мм |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 70 |
| **Панель управления** | Touch Screen |
| **Управление** | электронное |
| **Автоматическая мойка** | есть |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 10.5 |
| **Ширина, мм** | 937 |
| **Глубина, мм** | 821 |
| **Высота, мм** | 875 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 103 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 125 |

Пароконвектомат Apach AP7QNDC используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов питания. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 2,4”, 2 вентиляторами, 5 скоростями и термощупом. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное закаленное стекло.

*В комплекте 3 гастроемкости GN 1/1 глубиной 20 мм.*

**Технические характеристики:**

- USB порт
- Кнопки быстрого доступа к 6 программам
- Функция Dry Pro, которая позволяет быстро выводить влагу из камеры

- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов
- Функция предварительного нагрева
- Функция охлаждения камеры
- Подсветка камеры галогеновой лампой
- Открывание двери справа налево
- Габариты в упаковке: 1020x970x1010 мм

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