

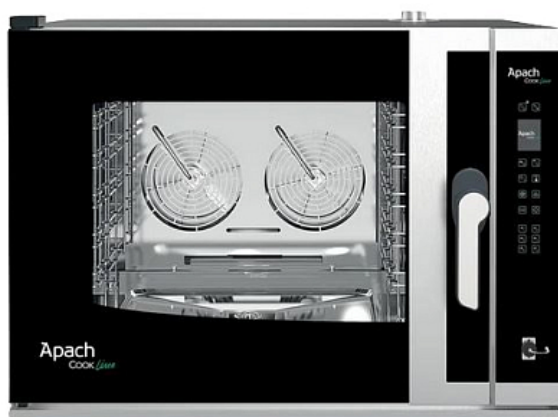
## Коммерческое предложение от 11.05.2026

### Пароконвектомат Apach Cook Line AP5QNDCG

**Цена с НДС: 536 555 руб.**

Артикул: **639703**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.4
Ширина, мм	939
Глубина, мм	868
Высота, мм	861
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	110

Пароконвектомат [Apach AP5QNDCG](#) 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, 2 скоростями и открыванием двери справа налево. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное закаленное стекло.

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 260 °C
- Газовая мощность: 12 кВт
- 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
- Подсветка камеры галогеновой лампой
- Габариты в упаковке: 1020x970x1010 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.