

Коммерческое предложение от 26.10.2025

Пароконвектомат Apach AP5.23QDC

Цена с НДС: 262 581 руб.

Артикул: 536076



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Италия Способ образования пара инжектор Количество уровней 5 Тип подключения электричество Тип гастроемкости/противня GN 2/3 Расстояние между уровнями, мм 70 Температурный режим, °С от 30 до 260 **Управление** электронное Автоматическая мойка Есть 380 Подключение, В Мощность, кВт 5.4 700 Ширина, мм Глубина, мм 715 Высота, мм 630 Вес (без упаковки), кг 55 Вес (с упаковкой), кг 64

Пароконвектомат <u>Apach AP5.23QDC</u> предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подсветка камеры светодиодная, вмонтированная в дверь. Камера легко чистится благодаря закругленным углам. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 2 гастроемкости GN 2/3 глубиной 20 мм и термощуп.

Особенности:

- Система автоматической мойки
- 99 программ по 3 этапа приготовления
- Инжекторный тип образования пара
- Камера с улучшенной циркуляцией воздуха и более высоким профилем дна для автомойки
- Высокопроизводительный вентилятор
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Функция ΔТ (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)

- Функция установки и ручной регулировки влажности
- Функция регулировки вытяжки пара
- Функция предварительного нагрева
- Функция охлаждения камеры
- 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: 800х915х800 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Встроенная автоматическая мойка
- USB-порт

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