COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 13.09.2026

Пароконвектомат Apach Chef Line LGB101NB

Цена с НДС: 1 559 250 руб.

Артикул: **863149**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Пароувлажнение	да
Подключение к воде	да
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.89
Ширина, мм	930
Глубина, мм	825
Высота, мм	1055
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	167

Пароконвектомат Apach Chef Line LGB101NB используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена Touch Screen управлением, ЖК дисплеем 10", автоматическим розжигом горелок, электронным контролем пламени, ручным душем, автоматической мойкой, автореверсом вентилятора, LED-подсветкой и каплесборником. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал рабочей камеры - штампованная высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 толщиной 1 мм, материал двери - двойное закаленное стекло.

Поставляется без противней и гастроемкостей.

Уценка в связи с использованием на выставке. Присутствуют потёртости и мелкие царапины. Оборудование полностью исправно, вскрыта и повреждена заводская упаковка.

Технические характеристики:

- Рабочая камера имеет полностью закругленные углы и бесшовную конструкцию, что обеспечивает оптимальное распределение воздушных потоков и облегчает очистку
- Парогенератор из нержавеющей стали с высокой степенью теплоизоляции
- Открывающееся внутреннее стекло
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора
- Уплотнитель двери изготовлен термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины
- Лицевая панель легко открывается для облегчения операций по техническому обслуживанию
- Высокоэффективная система нагрева рабочей камеры с непрямой подачей газа, с горелками с предварительным смешиванием газовоздушной смеси, с регулируемым пламенем и автоматической продувкой воздухом теплообменника
- Устройство самодиагностики с автоматическим восстановлением розжига
- Высокопроизводительный теплообменник с камерой расширения горения газовоздушной смеси из жаропрочной стали
- 6 скоростей вентилятора + функция прерывистой вентиляции
- Использование новых компонентов с длительным сроком службы
- Предохранительные ограничители температуры и давления в рабочей камере
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением
- Два входных штуцера подачи умягчённой и холодной воды
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- WI-FI соединение
- USB порт
- Автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами
- Настройка дисплея в зависимости от потребностей оператора и выводить на рабочий стол аппарата самые часто используемые рецепты
- Запуск автоматического приготовления одним касанием"
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт
- Ручное приготовление с тремя режимами приготовления с моментальным запуском:
- Конвекция: от 30 до 300 С
- Пар: от 30 до 130 С
- Комбинированный режим конвекция + пар: от 30 до 300 С
- Режим программирования: возможность программировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото
- Приготовление со щупом Delta T
- Режим МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ - Возможность одновременного приготовления разных блюд с разным временем приготовления
- MULTILEVEL PLUS - Удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность
- Режим JUST IN TIME - позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд
- Подключение к облачному хранилищу
- Прямой доступ аппарата к базе данных рецептов с возможностью скачивания
- Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов
- Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для каждой отдельной порции
- Синхронизация всех аппаратов, подключенных к одному аккаунту
- Система автоматического обновления программного обеспечения
- Autoclima - автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере, постоянно обеспечивая оптимальное приготовление
- Fast-Dry Boosted – быстро и эффективно удаляет влагу из рабочей камеры
- Smart Diagnostic System - система функциональной диагностики позволяет постоянно поддерживать высокую производительность оборудования
- EcoVapor - автоматический контроль насыщения паром рабочей камеры ощутимо снижает потребление воды и электроэнергии
- Система TurboVapor автоматически генерирует идеальное количество подачи пара для приготовления сложных продуктов

- Предварительный нагрев до 320 С
- Ночное приготовление
- Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры
- Звуковая и визуальная сигнализация на различных этапах приготовления, с мигающим светом в рабочей камере в конце цикла приготовления
- Intelligent Energy System - в зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний
- Energy Monitor - Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средст
- Vapor Cleaning System - система мойки с испарением моющего средства в рабочей камере
- Wash Management System - позволяет планировать программы мойки в зависимости от использования пароконвектомата
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска
- Система удаления накипи CALOUT, которая предотвращает образование и накопление накипи в парогенераторе

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