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: 823 200 руб.

Артикул: **848583**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Пароувлажнение	да
Подключение к воде	да
Управление	электромеханическое
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18.7
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	1055
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	166

Пароконвектомат Apach Chef Line LEB101SB используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена электромеханическим управлением, TFT дисплеем 3.5", 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, отсутствует заводская упаковка.

Технические характеристики:

- Рабочая камера имеет полностью закругленные углы и бесшовную конструкцию, что обеспечивает оптимальное распределение воздушных потоков и облегчает очистку
- Высокопроизводительный парогенератор из нержавеющей стали AISI 304 с высокой степенью теплоизоляции
- Дверь с двойным закаленным стеклом, с воздушной прослойкой и внутренним стеклом с теплоотражающим покрытием для снижения потери тепла и защиты оператора от ожогов
- Открывающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для лёгкой очистки крыльчатки вентилятора и поверхности за дефлектором
- Уплотнитель двери из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины
- Встроенный каплесборник двери обеспечивает сбор конденсата и вывод в дренаж аппарата
- Лицевая панель легко открывается для облегчения операций по техническому обслуживанию
- Использование компонентов с длительным сроком службы
- 6 предложенных скоростей вентилятора, функция прерывистой вентиляции для приготовления необычных блюд
- Автореверс вентилятора для равномерности приготовления на всех уровнях
- Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали
- Предохранительные ограничители температуры и давления в рабочей камере
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- Подключение USB
- Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости для отображения значений температуры, функции Autoclima, времени и температуры внутри продукта
- Цветной TFT дисплей с диагональю 3,5" для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек
- Эргономичные рукоятки SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- Светодиодные индикаторы для отображения температуры в камере, времени и установленной температуры в сердцевине
- Автоматический режим приготовления с 95 предустановленными программами, включая программы по разогреву на тарелке и противне
- Режим программирования: возможность сохранения до 99 пользовательских программ в автоматической последовательности (до 9 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы
- Ручной режим приготовления с тремя вариантами работы и мгновенным запуском:
- Конвекция: от 30 до 300 C
- Пар: от 30 до 130 C
- Комбинированный режим конвекция + пар: от 30 до 300 C
- Быстрый выбор избранных программ с помощью функции scroll & push посредством специальной рукоятки
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков
- Возможность просмотра и изменения рецепта в любой момент
- Autoclima - автоматическое поддержание идеального климата в рабочей камере, чтобы обеспечить оптимальные условия для приготовления
- Fast-Dry Boosted - быстрое и эффективное удаление влаги из рабочей камеры
- Smart Diagnostic System - система диагностики, которая поддерживает высокую производительность оборудования
- EcoVapor - автоматический контроль уровня пара в камере, значительно снижающий потребление воды и электроэнергии
- TurboVapor - система, которая автоматически регулирует подачу пара для идеального приготовления сложных продуктов
- Функции:
    - Ручной предварительный нагрев
    - Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора
    - Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии
    - Звуковая и визуальная сигнализация на различных этапах приготовления, с мигающим светом в рабочей камере в конце цикла приготовления
    - Intelligent Energy System - автоматически оптимизирует энергопотребление в зависимости от типа и количества продуктов, поддерживая стабильную температуру и предотвращая ее перепады
    - Vapor Cleaning System - система мойки с испарением моющего средства в рабочей камере значительно снижает расход моющих средств
- 7 автоматических программ мойки: Ручная, Ополаскивание, Fast, Soft, Medium Eco, Hard Eco , Grill
- 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.