

Коммерческое предложение от 21.05.2026

Пароконвектомат Apach Chef Line LEB061SB

Цена с НДС: 719 150 руб.

Артикул: **839399**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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	11.8
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	145

Пароконвектомат [Apach Chef Line LEB061SB](#) 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 gastronormов.

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
- 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 Autoclimate, 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
- Autoclimate - 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.