

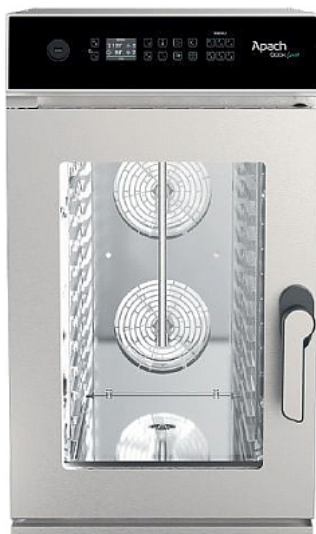
Коммерческое предложение от 21.05.2026

Пароконвектомат Apache Cook Line AP10ND COMPACT

Цена с НДС: 351 230 руб.

Артикул: **811269**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.4
Ширина, мм	532
Глубина, мм	860
Высота, мм	932
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	100

Пароконвектомат [Apache AP10ND COMPACT](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи цифровой панели с дисплеем 2.4". Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Уценка в связи с долгим нахождением на складе.

Технические характеристики:

- Вместимость: 10x GN 1/1 глубиной 40 мм / 5x GN 1/1 глубиной 65 мм
- Габариты в упаковке: 630x960x1100 мм
- Сохранение 99 программ до 4 этапов приготовления
- Ручные режимы приготовления:
- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Приготовление на пару: от 35 до 130 °C
- Комбинированный: от 30 до 230 °C
- Режим бесконечного времени приготовления
- Электронная регулировка уровня пароувлажнения

- Реверсивные моторы вентиляторов с 2 скоростями вращения
- Предварительный нагрев
- Приготовление с Delta T
- Функция "Быстрое охлаждение камеры"
- Регулировка открытия вытяжки
- Подсветка

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