

Коммерческое предложение от 26.05.2026

Печь конвекционная Apach Chef Line LEA054NB+ВРК

Цена с НДС: 868 660 руб.

Артикул: **333014**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	90
Пароувлажнение	да
Подключение к воде	да
Помпа	да
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.8
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	134

Конвекционная печь [Apach Chef Line LEA054NB+ВРК](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для разогрева готовых блюд и выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена Touch Screen управлением, инжекторным парообразованием, предохранителем температуры и давления, ручным душем, автоматической мойкой, датчиком откр/закр двери и каплесборником. Материал изготовления - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал камеры - штампованная нержавеющая сталь [18/10 AISI 304](#) толщиной 1 мм, материал двери - двойное закаленное стекло.

В комплекте переходник для подключения вытяжки ВРК.

Уценка в связи с долгим нахождением на складе.

Технические характеристики:

- Полностью закругленные углы, без швов - для оптимального потока воздуха и облегчения очистки
- Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 10"
- ICS - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами
- Настройка дисплея в зависимости от потребностей оператора: на рабочий стол выводятся самые часто используемые рецепты
- 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 запрограммировать 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 (JIT) - позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд
- Подключение Naboo к облачному хранилищу Lainya:
 - Прямой доступ кулинарного 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 "Облачному" аккаунту
- Autoclima - система, которая автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере
- Fast-Dry Boosted - автоматическая система быстрого удаления влаги в рабочей камере
- Smart Diagnostic System - система функциональной диагностики, позволяющая всегда поддерживать максимальную производительность вашего оборудования
- EcoVaror – позволяет значительно снизить потребление электроэнергии и воды, благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры
- Предварительный нагрев до 320 С
- Ускоренный предварительный нагрев
- Ночное приготовление
- Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора рабочей камеры
- 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 - 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 средств
- 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
- Дверь с воздушной прослойкой и внутренним атермальным стеклом с теплоотражающим покрытием для защиты оператора от жара и снижения потери тепла
- 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 для сбора конденсата и последующего вывода в дренаж аппарата
- Быстро открывающаяся лицевая панель для облегчения операций по техническому обслуживанию
- Long Life Component LLC - Использование новых компонентов с длительным сроком службы
- Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали
- Предохранительные ограничители температуры и давления в рабочей камере
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- WI-FI соединение
- Подключение USB

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