COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Apach Cook Line AP7QMG

Цена с НДС: 429 868 руб.

Артикул: **623570**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.58
Ширина, мм	933
Глубина, мм	933
Высота, мм	986
Вес (без упаковки), кг	129
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат Apach Cook Line AP7QMG предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером и встроенной в дверь подсветкой. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Форсунки для баллонного газа в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Газовая мощность: 15 кВт
- Ручные режимы приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 260°C
  - Смешанное приготовление конвекция+пар: от 30 до 230°C
  - Приготовление на пару: от 30 до 130°C
- Терморегулятор позволяет установить необходимую температуру для приготовления блюд
- Таймер: 120 мин + режим продолжения работы до выключения
- Рукоятка пароувлажнения, 10 шагов регулировки

- Переключение скоростей вентиляторов
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Термоизолированная конструкция обеспечивает энергоэффективность
- Реверсивные моторы вентиляторов с 2 скоростями вращения

Опционально доступно к заказу:

- Душирующее устройство
- Форсунки для эксплуатации с баллонным газом (402176)

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