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 Chef Line LEB061NB

Цена с НДС: 1 666 705 руб.

Артикул: **182627**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
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 LEB061NB предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена Touch Screen управлением, ЖК-дисплеем 10", автоматической мойкой, ручным душем, щупом, автореверсом вентилятора, температурным предохранителем, самодиагностикой, датчиком открытия/закрытия двери и встроенным каплесборником, Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал рабочей камеры - штампованная нержавеющая сталь AISI 304 толщиной 1 мм, материал двери - закаленное стекло, материал уплотнителя двери - термостойкая и устойчивая силиконовая резина.

Противни и гастроемкости в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами
- Настройка дисплея в зависимости от потребностей оператора и выводить на рабочий стол аппарата самые

часто используемые рецепты
- Запуск автоматического приготовления одним касанием"
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт
- Ручное приготовление с тремя режимами приготовления с моментальным запуском:
    - Конвекция: от 30 до 300°C
    - Пар: от 30 до 130°C
    - Комбинированный режим конвекция + пар: от 30 до 300°C
- Режим программирования: возможность программировать 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 многоуровневого приготовления - 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 - позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд
- Подключение к облачному хранилищу:
    - Прямой доступ 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 аккаунту
    - Система автоматического обновления программного обеспечения
- Рабочая камера имеет полностью закругленные углы и бесшовную конструкцию
- Парогенератор из нержавеющей стали с высокой степенью теплоизоляции
- Дверь с воздушной прослойкой и внутренним стеклом с теплоотражающим покрытием для снижения потери тепла и защиты оператора от ожогов
- Открывающееся внутреннее стекло позволяет легко очистить пространство между стеклами
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для лёгкой очистки крыльчатки и поверхности за дефлектором
- Лицевая панель легко открывается для облегчения операций по техническому обслуживанию
- Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали
- Высокопроизводительный теплообменник с камерой расширения горения газовоздушной смеси из жаропрочной стали
- 6 скоростей вентилятора + функция прерывистой вентиляции
- Использование новых компонентов с длительным сроком службы
- Два входных штуцера подачи умягчённой и холодной воды
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- WI-FI соединение
- USB порт
- **Технологии:**
    - Autoclima - автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере, постоянно обеспечивая оптимальное приготовление
    - Fast-Dry Boosted – быстро и эффективно удаляет влагу из рабочей камеры
    - Smart Diagnostic System - система функциональной диагностики позволяет постоянно поддерживать высокую производительность оборудования
    - EcoVapor - автоматический контроль насыщения паром рабочей камеры ощутимо снижает потребление воды и электроэнергии
    - Система TurboVapor автоматически генерирует идеальное количество подачи пара для приготовления сложных продуктов
- **Функции:**
    - Предварительный нагрев: до 320°C
    - Ночное приготовление
    - Функция Cool Down для быстрого охлаждения 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
- **Автоматическая мойка:**
    - 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
    - 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.