

## Коммерческое предложение от 21.09.2026

### Печь конвекционная Apach Cook Line AB5TX

**Цена с НДС: 534 826 руб.**

Артикул: **450580**

Под заказ



|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Италия        |
| Количество уровней            | 5             |
| Тип подключения               | электричество |
| Тип габаритности/противня     | 600x400 мм    |
| Расстояние между уровнями, мм | 75            |
| Пароувлажнение                | да            |
| Подключение к воде            | да            |
| Помпа                         | нет           |
| Управление                    | электронное   |
| Автоматическая мойка          | есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 9.4           |
| Ширина, мм                    | 793           |
| Глубина, мм                   | 994           |
| Высота, мм                    | 781           |
| Вес (без упаковки), кг        | 92            |
| Вес (с упаковкой), кг         | 115           |

Конвекционная печь [Apach Cook Line AB5TX](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена электронным управлением, дисплеем 7", автомойкой, термощупом и встроенной в дверь светодиодной подсветкой. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное закаленное стекло.

*Вкатная тележка не входит в комплект.*

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: до 280 °C
- Сенсорная панель управления на базе Android
- Емкостный IPS экран диагональю 7" с разрешением 800x480
- Память на 400 программ (до 10 этапов приготовления): 200 предустановленных, 200 свободных для записи
- Ручные режимы приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 280 °C

- Смешанное приготовление конвекция+пар: от 30 до 230 °C
- Приготовление на пару: от 30 до 130 °C
- Приготовление в режиме Delta T с термощупом
- Multi-timer: приготовление одновременно нескольких блюд с различным временем готовки
- Для установки в колонну 5+10
- Используется совместно с выкатной структурой\*
- Количество скоростей вентилятора: 10
- Реверсивные моторы вентиляторов
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Термоизолированная конструкция обеспечивает энергоэффективность
- USB порт позволяет выгружать и загружать рецепты
- Wi-Fi модуль для дистанционного контроля работы печи
- Наружный разъем для 2-го термощупа
- Без направляющих

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.