

Коммерческое предложение от 08.07.2026

Пароконвектомат Apache Cook Line AP10QMG

Цена с НДС: 521 066 руб.

Артикул: **550871**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	газ
Тип gastronorm/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	да
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.58
Ширина, мм	939
Глубина, мм	868
Высота, мм	1321
Вес (без упаковки), кг	164
Вес (с упаковкой), кг	187

Пароконвектомат [Apache Cook Line AP10QMG](#) используется для приготовления широкого спектра блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером и встроенной в дверь светодиодной подсветкой. Материал корпуса и камеры - высококачественная нержавеющая сталь.

Форсунки для LPG в комплект не входят.

Требуется подключение к электричеству.

Технические характеристики:

- Размер камеры: 660x486x948 мм
- Газовая мощность: 20 кВт
- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C
 - Смешанное приготовление конвекция+пар: от 30 до 30 °C

- Приготовление на пару: от 30 до 130°C
- Терморегулятор позволяет установить необходимую температуру для приготовления блюд, максимальное значение: 260°C
- Таймер: на 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
- 3 вентилятора
- Габариты в упаковке: 1040x970x1400 мм
- Опционально доступен ручной душ

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

Цены указаны с учетом НДС.