COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная Apach Cook Line AB6QMG

Цена с НДС: 423 024 руб.

Артикул: **382299**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	85
Пароувлажнение	да
Подключение к воде	да
Помпа	нет
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.4
Ширина, мм	939
Глубина, мм	868
Высота, мм	985
Вес (без упаковки), кг	129
Вес (с упаковкой), кг	150

Конвекционная печь Apach Cook Line AB6QMG используется для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером и встроенной в дверь светодиодной подсветкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверцы - двойное закаленное стекло.

Требуется подключение к электричеству.

Форсунки для LPG в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Максимальная температура: 260°C
- Газовая мощность: 15 кВт
- Размер камеры 660x486x612 мм
- Таймер: на 120 мин + режим продолжения работы до выключения

- Рукоятка пароувлажнения
- Количество скоростей вентилятора: 2
- Переключение скоростей вентиляторов
- 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
- Реверсивные моторы вентиляторов
- Инжекторная система образования пара
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Открывание двери справа налево (поменять направление двери нельзя)
- Габариты в упаковке: 1040x970x1100 мм

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