

Коммерческое предложение от 13.08.2026

Печь конвекционная Apach Cook Line AB6QMG

Цена с НДС: 450 892 руб.

Артикул: **382299**

Ожидается



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.