COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Пароконвектомат Apach Cook Line AP5QMG

Цена с НДС: 363 773 руб.

Артикул: **434989**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	газ
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	12
Ширина, мм	939
Глубина, мм	868
Высота, мм	861
Вес (без упаковки), кг	117
Вес (с упаковкой), кг	137

Пароконвектомат Apach Cook Line AP5QMG используется для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, таймером и встроенной в дверь светодиодной подсветкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Требуется подключение к электричеству.

Форсунки для LPG в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Максимальная температура: 260°C
- Газовая мощность: 12 кВтТаймер: на 120 мин + режим продолжения работы до выключения
- Рукоятка пароувлажнения, 10 шагов регулировки
- 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 30 °C
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Термоизолированная конструкция обеспечивает энергоэффективность
- Реверсивные моторы вентиляторов с 2 скоростями вращения
- открывание двери справа налево (поменять направление двери нельзя)
- Габариты в упаковке: 1040x970x861 мм

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