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 AD44M с помпой

Цена с НДС: 79 157 руб.

Артикул: **247742**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Да
Температурный режим, °C	от 0 до 285 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.2
Ширина, мм	600
Глубина, мм	660
Высота, мм	580
Вес (без упаковки), кг	36
Вес (с упаковкой), кг	45

Конвекционная печь Apach AD44M с помпой - идеальное решение для заведений, где нет возможности подвести воду. Предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли. Встроенная помпа позволяет подавать воду для функции пароувлажнения, используя для этого любую подходящую емкость. Подсветка камеры осуществляется галогеновой лампой. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из двойного закаленного стекла.

В комплект поставки входят 4 листа для выпечки размером 470x340 мм.

Особенности:

- С парообразованием
- Кнопка принудительного впрыска пара

- Помпа для забора воды из любой емкости
- Термостат
- Таймер (от 0 до 120 мин.)

Дополнительные характеристики:

- Количество скоростей вентилятора: 1
- Тип направляющих: 470x340 мм / GN 2/3
- Габариты в упаковке: 700x760x680 мм

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