

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Пароконвектомат Apach AP10QNDC

Цена с НДС: 504 127 руб.

Артикул: **766147**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.7
Ширина, мм	937
Глубина, мм	827
Высота, мм	1211
Вес (без упаковки), кг	135
Вес (с упаковкой), кг	155

Пароконвектомат [Apach AP10QNDC](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производства для обжарки, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов питания. Модель оснащена Touch Screen управлением, дисплеем 2,4", 5 скоростями, 2 вентиляторами и термощупом. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери - двойное закаленное стекло.

В комплекте 4 gastronorm GN1/1 глубиной 20 мм.

Технические характеристики:

- USB для загрузки обновлений программного обеспечения и новых рецептов
- Кнопки быстрого доступа к 6 программам
- Функция Dry Pro, которая позволяет быстро выводить влагу из камеры

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