

Коммерческое предложение от 11.08.2026**Пароконвектомат Apach Chef Line LEB061NB****Цена с НДС: 1 283 363 руб.****Артикул: 182627****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.8
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	145

Пароконвектомат [Apach Chef Line LEB061NB](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена Touch Screen управлением, ЖК-дисплеем 10", автоматической мойкой, ручным душем, щупом, автореверсом вентилятора, температурным предохранителем, самодиагностикой, датчиком открытия/закрытия двери и встроенным каплесборником, Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал рабочей камеры - штампованная нержавеющая сталь [AISI 304](#) толщиной 1 мм, материал двери - закаленное стекло, материал уплотнителя двери - термостойкая и устойчивая силиконовая резина.

Противни и габаритности в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами
- Настройка дисплея в зависимости от потребностей оператора и выводить на рабочий стол аппарата самые

часто используемые рецепты

- Запуск автоматического приготовления одним касанием"
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт
- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков
- Возможность в любой момент просмотреть и изменить рецепт
- Ручное приготовление с тремя режимами приготовления с моментальным запуском:
 - Конвекция: от 30 до 300 °C
 - Пар: от 30 до 130 °C
 - Комбинированный режим конвекция + пар: от 30 до 300 °C
- Режим программирования: возможность запрограммировать и запоминать рецепты приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото
- Приготовление со щупом Delta T
- Режим многоуровневого приготовления - возможность одновременного приготовления разных блюд с разным временем приготовления
- MULTILEVEL PLUS - Удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность
- Режим JUST IN TIME - позволяет довести до готовности одновременно целый ряд блюд
- Подключение к облачному хранилищу:
 - Прямой доступ аппарата к базе данных рецептов с возможностью скачивания
 - Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов
 - Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для каждой отдельной порции
 - Синхронизация всех аппаратов, подключенных к одному аккаунту
 - Система автоматического обновления программного обеспечения
- Рабочая камера имеет полностью закругленные углы и бесшовную конструкцию
- Парогенератор из нержавеющей стали с высокой степенью теплоизоляции
- Дверь с воздушной прослойкой и внутренним стеклом с теплоотражающим покрытием для снижения потери тепла и защиты оператора от ожогов
- Открывающееся внутреннее стекло позволяет легко очистить пространство между стеклами
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для лёгкой очистки крыльчатки и поверхности за дефлектором
- Лицевая панель легко открывается для облегчения операций по техническому обслуживанию
- Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали
- Высокопроизводительный теплообменник с камерой расширения горения газозооушной смеси из жаропрочной стали
- 6 скоростей вентилятора + функция прерывистой вентиляции
- Использование новых компонентов с длительным сроком службы
- Два входных штуцера подачи умягчённой и холодной воды
- Самодиагностика с интеллектуальным отображением неисправностей
- WI-FI соединение
- USB порт
- **Технологии:**
 - Autoclima - автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере, постоянно обеспечивая оптимальное приготовление
 - Fast-Dry Boosted – быстро и эффективно удаляет влагу из рабочей камеры
 - Smart Diagnostic System - система функциональной диагностики позволяет постоянно поддерживать высокую производительность оборудования
 - EcoVapor - автоматический контроль насыщения паром рабочей камеры ощутимо снижает потребление воды и электроэнергии
 - Система TurboVapor автоматически генерирует идеальное количество подачи пара для приготовления сложных продуктов
- **Функции:**
 - Предварительный нагрев: до 320 °C
 - Ночное приготовление
 - Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры
 - Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии
 - Звуковая и визуальная сигнализация на различных этапах приготовления, с мигающим светом в рабочей камере в конце цикла приготовления
 - Intelligent Energy System - в зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и

избегая ее колебаний

- Energy Monitor - Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средств

- **Автоматическая мойка:**

- Vapor Cleaning System - система мойки с испарением моющего средства в рабочей камере
- Wash Management System - позволяет планировать программы мойки в зависимости от использования пароконвектомата
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска
- Система удаления накипи CALOUT, которая предотвращает образование и накопление накипи в парогенераторе

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.