Apach



Apach

Made in Italy

Каталог оборудования 2016

Пароконвектоматы и конвекционные печи
Электрические и газовые  3

Модульные тепловые линии
700 серия  23

Модульные тепловые линии
900 серия  45

Оборудование для приготовления пиццы  67

Холодильное оборудование  83

Посудомоечное оборудование  95

Электромеханическое оборудование  105

Оборудование для баров  123

Оборудование раздачи готовых блюд  133

Оборудование для упаковки и Sous Vide  139

Льдогенераторы  149

Apach
Made in Italy


Apach
Apach

Пароконвектоматы и конвекционные печи
Электрические и газовые



Пароконвектоматы с сенсорной панелью управления	4-5
Пароконвектоматы с цифровой панелью управления	6-7
Пароконвектоматы с механической панелью управления	8-9
Конвекционные печи с сенсорной панелью управления	10-11
Конвекционные печи с цифровой панелью управления	12-15
Конвекционные печи с механической панелью управления	16-19
Шкафы расстоечные и аксессуары	20-21

Apach
Made in Italy

Пароконвектоматы с сенсорной панелью управления

A1/20LD



- Корпус изготовлен из нержавеющей стали
- Камера с закругленными углами для легкой чистки
- Инжекторный тип образования пара
- Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
- Две скорости вращения вентилятора
- Душ в комплекте
- Термощуп в комплекте
- Модели A1/20 комплектуются тележкой
- Сенсорная панель управления
- 200 программ по 4 этапа приготовления
- Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
- Функция установки и ручной регулировки влажности
- Функция предварительного нагрева
- Функция отсрочки старта
- Функция охлаждения камеры
- Дверь с двойным закаленным стеклом
- Подсветка камеры галогеновой лампой
- Встроенная автоматическая мойка (опция)
- USB-порт (опция)
- Система HACCP (опция)






Электрические

	A1/20LD	A1/10LD	A1/6LD	A1/4LD
Количество уровней	20	10	6	4
Тип направляющих	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	70
Количество решёток GN 1/1 в комплекте, шт	5	3	2	1
Напряжение, В	380	380	380	220
Мощность электричество/газ, кВт	25/-	12,6/-	6,4/-	3,5/-
Габаритные размеры, мм	860x910x1810	750x755x970	750x755x690	750x755x550
Вес нетто, кг	210	120	88	70





Электрические

	A1/20HD-E	A1/10HD-E	A1/6HD-E
Количество уровней	20	10	6
Тип направляющих	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70
Количество решёток GN 1/1 в комплекте, шт	5	3	2
Напряжение, В	380	380	380
Мощность электричество/газ, кВт	37/-	18,6/-	9,4/-
Габаритные размеры, мм	860x910x1810	750x755x970	750x755x690
Вес нетто, кг	210	120	88





Газовые

	A1/20HD ГАЗ	A1/10HD ГАЗ	A1/6HD ГАЗ
Количество уровней	20	10	6
Тип направляющих	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70
Количество решёток GN 1/1 в комплекте, шт	5	3	2
Напряжение, В	220	220	220
Мощность электричество/газ, кВт	1/36	1/20	0,6/13,5
Габаритные размеры, мм	860x910x1880	750x755x1030	750x755x750
Вес нетто, кг	230	130	98

Пароконвектоматы с цифровой панелью управления

AP10D



Корпус изготовлен из нержавеющей стали
Камера с закругленными углами для легкой чистки
Инжекторный тип образования пара
Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
Термощуп в комплекте
Встроенная автоматическая мойка
Электронная панель управления
99 программ, для электрической версии по 3 этапа приготовления, для газовой - по 4 этапа
Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
Функция установки и ручной регулировки влажности
Функция регулировки вытяжки пара
Функция предварительного нагрева
Функция охлаждения камеры
Дверь с двойным закаленным стеклом
Подсветка камеры галогеновой лампой
USB-порт (опция)



Электрические

	AP10D	AP7D	AP5D	AP5.23D
Количество уровней	10	7	5	5
Тип направляющих	GN 1/1 + 600x400	GN 1/1 + 600x400	GN 1/1 + 600x400	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	80	70	70	70
Количество гастроёмкостей GN 1/1-20 в комплекте, шт.	4	3	2	2
Количество скоростей вентилятора	2	2	2	2
Напряжение, В	380	220/380	220/380	220/380
Мощность электричество/газ, кВт	16,1/-	10,8/-	10,8/-	5,4/-
Габаритные размеры, мм	920x840x1200	920x840x865	920x840x705	700x715x630
Вес нетто, кг	135	102	89	55



Газовые

	AP10D GAS	AP7D GAS	AP5D GAS
Количество уровней	10	7	5
Тип направляющих	GN 1/1 + 600x400	GN 1/1 + 600x400	GN 1/1 + 600x400
Расстояние между уровнями, мм	74	74	74
Количество гастроёмкостей GN 1/1-20 в комплекте, шт.	4	3	2
Количество скоростей вентилятора	3	3	3
Напряжение, В	220	220	220
Мощность электричество/газ, кВт	0,6/19	0,6/16	0,3/9,5
Габаритные размеры, мм	870x770x1080	870x770x880	870x770x700
Вес нетто, кг	150	130	120

Пароконвектоматы с механической панелью управления

AP10M



Корпус изготовлен из нержавеющей стали
Камера с закругленными углами для легкой чистки
Инжекторный тип образования пара
Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
Две скорости вращения вентилятора
Механическая панель управления
Функция регулировки влажности
Термостат
Таймер
Подсветка камеры галогеновой лампой



Электрические

	AP10M	AP7M	AP5M	AP5.23M
Количество уровней	10	7	5	5
Тип направляющих	GN 1/1 + 600x400	GN 1/1 + 600x400	GN 1/1 + 600x400	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	80	70	70	70
Количество гастроёмкостей в комплекте, шт.	4	3	2	2
Напряжение, В	380	220/380	220/380	220/380
Мощность электричество/газ, кВт	16,1/-	10,8/-	10,8/-	5,4/-
Габаритные размеры, мм	920x840x1200	920x840x865	920x840x705	700x715x630
Вес нетто, кг	131	98	85	72



Газовые

	AP10M GAS	AP7M GAS	AP5M GAS
Количество уровней	10	7	5
Тип направляющих	GN 1/1 + 600x400	GN 1/1 + 600x400	GN 1/1 + 600x400
Расстояние между уровнями, мм	74	74	74
Количество гастроёмкостей GN 1/1-20 в комплекте, шт.	4	3	2
Напряжение, В	220	220	220
Мощность электричество/газ, кВт	0,6/19	0,6/16	0,3/9,5
Габаритные размеры, мм	870x770x1080	870x770x880	870x770x700
Вес нетто, кг	148	130	120

Конвекционные печи с сенсорной панелью управления

A2/16LD



Корпус изготовлен из нержавеющей стали
Камера с закругленными углами для легкой чистки
Инжекторный тип образования пара
Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
Душ в комплекте
Термощуп в комплекте
Модели A2/16 комплектуются тележкой
Сенсорная панель управления
200 программ по 4 этапа приготовления
Функция ΔT (измерение разницы между температурой внутри и снаружи продукта)
Функция установки и ручной регулировки влажности
Функция предварительного нагрева
Функция отсрочки старта
Функция охлаждения камеры
Дверь с двойным закаленным стеклом
Подсветка камеры галогеновой лампой
Встроенная автоматическая мойка (опция)
USB-порт (опция)
Система HACCP (опция)





Электрические

	A2/16LD	A2/10LD	A2/6LD
Количество уровней	16	10	6
Тип направляющих	600x400	600x400	600x400
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70
Количество противней 600x400 в комплекте, шт	5	3	2
Напряжение, В	380	380	380
Мощность электричество/газ, кВт	25/-	12,6/-	6,4/-
Габаритные размеры, мм	860x910x1810	820x830x970	820x830x690
Вес нетто, кг	210	120	88






Электрические

	A2/16HD-E	A2/10HD-E	A2/6HD-E	A2/4HD-E
Количество уровней	16	10	6	4
Тип направляющих	600x400	600x400	600x400	600x400
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	70
Количество противней 600x400 в комплекте, шт	5	3	2	1
Напряжение, В	380	380	380	380
Мощность электричество/газ, кВт	37/-	18,6/-	9,4/-	6,4/-
Габаритные размеры, мм	860x910x1810	820x830x970	820x830x690	820x830x550
Вес нетто, кг	210	120	88	70





Газовые

	A2/16HD ГАЗ	A2/10HD ГАЗ	A2/6HD ГАЗ
Количество уровней	16	10	6
Тип направляющих	600x400	600x400	600x400
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70
Количество противней 600x400 в комплекте, шт	5	3	2
Напряжение, В	220	220	220
Мощность электричество/газ, кВт	1/36	1/20	0,6/13,5
Габаритные размеры, мм	860x910x1880	820x830x1030	820x830x750
Вес нетто, кг	230	130	98

Конвекционные печи с цифровой панелью управления

AB10D



Корпус изготовлен из нержавеющей стали
Камера с закругленными углами для легкой чистки
Инжекторный тип образования пара
Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
Встроенная автоматическая мойка
Электронная панель управления
99 програм, для электрической версии по 3 этапа приготовления, для газовой - по 4 этапа
Функция установки и ручной регулировки влажности
Функция регулировки вытяжки пара
Функция предварительного нагрева
Функция охлаждения камеры
Дверь с двойным закаленным стеклом
Подсветка камеры галогеновой лампой
USB-порт (опция)





Электрические

	AB10D	AB6D	AB4D
Количество уровней	10	6	4
Тип направляющих	600x400	600x400	600x400
Расстояние между уровнями, мм	80	80	80
Количество противней 600x400 мм в комплекте, шт.	4	3	2
Количество скоростей вентилятора	2	2	2
Напряжение, В	380	220/380	220/380
Мощность электричество/газ, кВт	16,1/-	10,8/-	10,8/-
Габаритные размеры, мм	920x840x1200	920x840x865	920x840x705
Вес нетто, кг	135	101	89





Газовые

	AB10D GAS	AB6D GAS	AB4D GAS
Количество уровней	10	6	4
Тип направляющих	600x400	600x400	600x400
Расстояние между уровнями, мм	80	80	80
Количество противней 600x400 мм в комплекте, шт.	4	3	2
Количество скоростей вентилятора	3	3	3
Напряжение, В	220	220	220
Мощность электричество/газ, кВт	0,6/19	0,6/16	0,3/9,5
Габаритные размеры, мм	870x770x1080	870x770x880	870x770x700
Вес нетто, кг	150	130	120

Конвекционные печи с цифровой панелью управления

AD46D



Корпус изготовлен из нержавеющей стали
Камера с закругленными углами для легкой чистки (кроме AC46DI ECO)
Инжекторный тип образования пара
Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
Одна скорость вращения вентилятора
Электронная панель управления
99 програм по 3 этапа приготовления
Функция установки и ручной регулировки влажности
Функция предварительного нагрева
Дверь с двойным закаленным стеклом
Подсветка камеры галогеновой лампой





	AD46D	AD46DI ECO
Количество уровней	4	4
Тип направляющих	600x400 + GN 1/1	600x400 + GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80	75
Количество противней 600x400 мм или 470x340 мм в комплекте, шт.	2	2
Напряжение, В	380/220	380/220
Мощность, кВт	6,7	6,3
Габаритные размеры, мм	800x700x580	750x695x560
Вес нетто, кг	54	53







	AD44D	AD36D	AD34D
Количество уровней	4	3	3
Тип направляющих	470x340 + GN 2/3	600x400 + GN 1/1	470x340 + GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	80	80	80
Количество противней 600x400 мм или 470x340 мм в комплекте, шт.	4	2	3
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	3,2	3,4	3,2
Габаритные размеры, мм	600x660x580	800x700x505	600x660x505
Вес нетто, кг	36	45	32

Конвекционные печи с механической панелью управления

AB10M



Корпус изготовлен из нержавеющей стали
Камера с закругленными углами для легкой чистки
Инжекторный тип образования пара
Автоматическое изменение направления вращения вентиляторов (реверс)
Механическая панель управления
Функция регулировки влажности
Термостат
Таймер
Преключатель режимов работы вентилятора
Ручной выпуск пара (в моделях серии A9)
Дверь с двойным закаленным стеклом
Подсветка камеры галогеновой лампой



Электрические

	AB10M	A9/10DHS	AB6M	A9/7DHS	AB4M
Количество уровней	10	10	6	7	4
Тип направляющих	600x400	600x400 + GN 1/1	600x400	600x400 + GN 1/1	600x400
Расстояние между уровнями, мм	80	75	80	75	80
Количество противней 600x400 мм / решёток GN 1/1 в комплекте, шт.	4/-	-/1	3/-	-/1	2/-
Количество скоростей вентилятора	2	1	2	1	2
Напряжение, В	380	380	220/380	380	220/380
Мощность электричество/газ, кВт	16,1/-	13,95/-	10,8/-	9,3/-	10,8/-
Габаритные размеры, мм	920x840x1200	920x690x1075	920x840x865	920x690x850	920x840x705
Вес нетто, кг	131	122	98	100	86



Газовые

	AB10M GAS	A9/10DHS GAS	AB6M GAS	A9/7DHS GAS	AB4M GAS
Количество уровней	10	10	6	7	4
Тип направляющих	600x400	600x400 + GN 1/1	600x400	600x400 + GN 1/1	600x400
Расстояние между уровнями, мм	80	75	80	75	80
Количество противней 600x400 мм / решёток GN 1/1 в комплекте, шт.	4/-	-/1	3/-	-/1	2/-
Количество скоростей вентилятора	2	1	2	1	2
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность электричество/газ, кВт	0,6/19	0,5/20	0,6/16	0,35/13,5	0,3/9,5
Габаритные размеры, мм	870x770x1080	920x750x1135	870x770x880	920x750x910	870x770x700
Вес нетто, кг	148	132	130	110	120

Конвекционные печи с механической панелью управления

Корпус изготовлен из нержавеющей стали
Камера с закругленными углами для легкой чистки
Инжекторный тип образования пара
Одна скорость вращения вентилятора
Механическая панель управления
Кнопка принудительного впрыска пара
Термостат
Таймер
Подсветка камеры галогеновой лампой

AD46M





	AD46M	AD44M	AD36M	AD34M
Количество уровней	4	4	3	3
Тип направляющих	600x400 + GN 1/1	470x340 + GN 2/3	600x400 + GN 1/1	470x340 + GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	80	80	80	80
Количество противней 600x400 мм или 470x340 мм в комплекте, шт.	2	4	2	3
Реверс вентилятора	*	-	*	-
Напряжение, В	380/220	220	220	220
Мощность, кВт	6,7	3,2	3,4	3,2
Габаритные размеры, мм	800x700x580	600x660x580	800x700x505	600x660x505
Вес нетто, кг	53	36	43	32

Корпус изготовлен из нержавеющей стали
Инжекторный тип образования пара
Одна скорость вращения вентилятора
Механическая панель управления
Кнопка принудительного впрыска пара (кроме AD44M ECO)
Термостат
Таймер
Подсветка камеры галогеновой лампой





	AD46MI ECO	AD46MP ECO	AD46M ECO	AD44MH ECO	AD44M ECO
Количество уровней	4	4	4	4	4
Тип направляющих	600x400 + GN 1/1	600x400 + GN 1/1	600x400 + GN 1/1	450x340	450x340
Расстояние между уровнями, мм	75	75	75	75	75
Количество противней 600x400 мм или 450x340 мм в комплекте, шт.	2	2	2	4	4
Пароувлажнение	*	*	*	*	-
Реверс вентилятора	*	-	-	-	-
Напряжение, В	380/220	380/220	220	220	220
Мощность, кВт	6,3	6,2	3,4	2,85	2,85
Габаритные размеры, мм	750x695x560	750x650x560	750x650x560	560x595x580	560x595x580
Вес нетто, кг	43	48	37	31	31

Пароконвектоматы и конвекционные печи

APE8AB



Корпус изготовлен из нержавеющей стали
Стеклянные дверцы
Механическая панель управления
Термостат
Ручной залив воды
Регулировка положения направляющих



	APE8ADS	APE8AD	APE8AB	APE12AB
Количество уровней	8	8	8	12
Регулирование направляющих	470x340-450x340-GN2/3	600x400-GN 1/1	600x400-GN 1/1	600x400-GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	75	75	75	75
Рабочая температура, °C	0...60	0...60	0...60	0...60
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	2	2	2	2
Габаритные размеры, мм	600x680x860	800x680x860	920x760x860	920x900x700
Вес нетто, кг	28	36	48	48

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ	A1/20LD CGF-120	A2/16LD CFP-116
ОСОБЕННОСТИ	4 поворотных колеса, из них 2 с тормозом	
Количество уровней	20	16
Тип направляющих	GN 1/1	600x400
Размеры, мм	705x650x1740	705x650x1740

Противни	Технические характеристики
Противень Apach 450x340 мм алюминиевый	450x340x20 мм, алюминиевый
Противень Apach 470x340 мм алюминиевый	470x340x20 мм, алюминиевый
Противень Apach 600x400 мм алюминиевый	600x400x20 мм, алюминиевый
Противень Apach 600x400 мм алюминиевый для багетов	600x400x20 мм, алюминиевый, с перфорацией, 5 каналов
Противень Apach 600x400 мм алюминиевый перфорированный	600x400x20 мм, алюминиевый, с перфорацией



Модульные тепловые линии
700 серия



Плиты электрические со стандартными конфорками	24-25
Плиты электрические с плоскими конфорками	26-27
Плиты электрические со сплошной поверхностью	28
Плиты электрические индукционные	29
Плиты газовые со стандартными конфорками	30-31
Плиты газовые со сплошной поверхностью	32-33
Котлы пищеварочные	34
Сковороды опрокидываемые	35
Сковороды мультифункциональные	36
Грили лавовые	37
Жарочные поверхности	38-39
Макароноварки	40
Фритюрницы	41
Мармиты	42
Рабочие поверхности	43

Apach
Made in Italy

Плиты электрические со стандартными конфорками

APRE-117FE



Быстро нагревающиеся конфорки размером 220x220 мм
6-позиционный термостат
Защита от перегрева каждой конфорки
Герметично вмонтированные конфорки
Края рабочей поверхности закруглены







Модель	APRE-47P	APRE-77P	APRE-117P
Количество конфорок	2	4	6
Открытая подставка	*	*	*
Жарочный шкаф 560x660x310 мм	-	-	-
Мощность конфорок, кВт	2x2,6	4x2,6	6x2,6
Мощность жарочного шкафа, кВт	-	-	-
Напряжение, В	380	380	380
Общая мощность, кВт	5,2	10,4	15,6
Габаритные размеры, мм	400x700x850	700x700x850	1100x700x850
Вес нетто, кг	38	60	95





Модель	APRE-77FE	APRE-117FE
Количество конфорок	4	6
Открытая подставка	-	-
Жарочный шкаф 560x660x310 мм	*	*
Мощность конфорок, кВт	4x2,6	6x2,6
Мощность жарочного шкафа, кВт	5,3	5,3
Напряжение, В	380	380
Общая мощность, кВт	15,7	20,9
Габаритные размеры, мм	700x700x850	1100x700x850
Вес нетто, кг	90	125

Модульные тепловые линии
700 серия

APRE-77QFEK



Быстро нагревающиеся конфорки размером 300x300 мм
6-ти позиционный термостат
Защита от перегрева каждой конфорки
Края рабочей поверхности закруглены





Модель	APRE-47QP	APRE-77QP
Количество конфорок	2	4
Открытая подставка	*	*
Статический жарочный шкаф 560x660x310 мм	-	-
Конвекционный жарочный шкаф 560x370x310 мм	-	-
Мощность конфорок, кВт	2x2,5	4x2,5
Мощность жарочного шкафа, кВт	-	-
Напряжение, В	380	380
Общая мощность, кВт	5	10
Габаритные размеры, мм	400x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	38	60





Модель	APRE-77QFE	APRE-77QFEK
Количество конфорок	4	4
Открытая подставка	-	-
Статический жарочный шкаф 560x660x310 мм	*	-
Конвекционный жарочный шкаф 560x370x310 мм	-	*
Мощность конфорок, кВт	4x2,5	4x2,5
Мощность жарочного шкафа, кВт	5,3	2,6
Напряжение, В	380	380
Общая мощность, кВт	15,3	12,6
Габаритные размеры, мм	700x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	90	90

Модульные тепловые линии
700 серия

Плиты электрические со сплошной поверхностью

4 зоны нагрева
Толщина стали сплошной поверхности - 15 мм
Температура в центре изотермической зоны - до 450 °C, по краям - до 200 °C
Края рабочей поверхности закруглены

APRES-77FE







Модель	APRES-77P	APRES-77FE
Количество зон нагрева	4	4
Открытая подставка	*	-
Жарочный шкаф 560x660x310 мм	-	*
Мощность зон нагрева, кВт	4x2,25	4x2,25
Мощность жарочного шкафа, кВт	-	5,3
Напряжение, В	380	380
Общая мощность, кВт	9	14,3
Габаритные размеры, мм	700x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	90	120

Плиты электрические индукционные

Керамическая поверхность конфорок легко очищается
Индукционные катушки произведены в Швейцарии
Края рабочей поверхности закруглены
Герметично вмонтированные конфорки

APRI-77P







Модель	APRI-47P	APRI-77P
Количество зон нагрева	2	4
Открытая подставка	*	*
Мощность зон нагрева, кВт	2x3,5	4x3,5
Напряжение, В	380	380
Общая мощность, кВт	7	14
Габаритные размеры, мм	400x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	35	50

Плиты газовые со стандартными конфорками

APRG-117FG



Съемные газовые горелки из глазированного чугуна
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте
Защита от перегрева каждой конфорки
Края рабочей поверхности закруглены



Модель	APRG-47P	APRG-77P	APRG-77FE	APRG-77FG
Количество конфорок	2	4	4	4
Открытая подставка	*	*	-	-
Закрытый нейтральный шкаф 280x660x310 мм	-	-	-	-
Электрический жарочный шкаф 560x660x310 мм	-	-	*	-
Газовый жарочный шкаф 560x660x310 мм	-	-	-	*
Мощность конфорок, кВт	1x3,5 + 1x6	2x3,5 + 2x6	2x3,5 + 2x6	2x3,5 + 2x6
Мощность электрического жарочного шкафа, кВт	-	-	5,3	-
Мощность газового жарочного шкафа, кВт	-	-	-	6
Напряжение, В	-	-	380	-
Общая электрическая мощность, кВт	-	-	5,3	-
Общая газовая мощность, кВт	9,5	19	19	25
Габаритные размеры, мм	400x700x850	700x700x850	700x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	40	65	90	90



Модель	APRG-117P	APRG-117FE	APRG-117FG
Количество конфорок	6	6	6
Открытая подставка	*	-	-
Закрытый нейтральный шкаф 280x660x310 мм	-	*	*
Электрический жарочный шкаф 560x660x310 мм	-	*	-
Газовый жарочный шкаф 560x660x310 мм	-	-	*
Мощность конфорок, кВт	3x3,5 + 3x6	3x3,5 + 3x6	3x3,5 + 3x6
Мощность электрического жарочного шкафа, кВт	-	5,3	-
Мощность газового жарочного шкафа, кВт	-	-	6
Напряжение, В	-	380	-
Общая электрическая мощность, кВт	-	5,3	-
Общая газовая мощность, кВт	28,5	28,5	34,5
Габаритные размеры, мм	1100x700x850	1100x700x850	1100x700x850
Вес нетто, кг	100	125	125

Модульные тепловые линии
700 серия

APRGS-77FG



Толщина чугунной сплошной поверхности - 10 мм
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте
Пьезоподжиг
Края рабочей поверхности закруглены
Температура в центре изотермической зоны - до 500 °C, по краям - до 200 °C





Модель	APRGS-77P	APRGS-77FG
Количество горелок	1	1
Открытая подставка	*	-
Газовый жарочный шкаф 560x660x310 мм	-	*
Мощность горелки, кВт	1x9	1x9
Мощность жарочного шкафа, кВт	-	6
Общая газовая мощность, кВт	9	15
Габаритные размеры, мм	700x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	90	120

Модульные тепловые линии
700 серия

Котлы пищеварочные

Косвенный нагрев через пароводяную рубашку
Давление регулируется предохранительной системой
Термостат безопасности, предохраняющий от перегрева
Сливной кран
Крышка с системой балансировки и фиксатором
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте

APKE-77



Модель	APKE-77	APKG-77
Объем, л	50	50
Напряжение, В	380	-
Электрическая мощность, кВт	9	-
Газовая мощность, кВт	-	12,5
Габаритные размеры, мм	700x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	100	100

Сковороды опрокидываемые

Удобный винтовой механизм опускания и подъема чаши
Ванна с закругленными краями
Крышка с желобом для сбора конденсата
Датчик безопасности, отключающий нагрев во время опрокидывания
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте



APSE-87C

Модель	APSE-87	APSE-87C	APSG-87
Объем, л	50	50	50
Дно чаши из многослойного материала (компаунд)	-	*	-
Напряжение, В	380	380	-
Электрическая мощность, кВт	9	9	-
Газовая мощность, кВт	-	-	13,5
Габаритные размеры, мм	800x700x850	800x700x850	800x700x850
Вес нетто, кг	120	120	120

Сковороды мультифункциональные

Позволяет приготовить на водяной бане, потушить и пожарить продукт на одной единице оборудования
Дно чаши из многослойного материала (компаунд)

APME-47P





Модель	APME-47P
Объем, л	18
Закрытая подставка	*
Мощность, кВт	5
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	400x700x850
Вес нетто, кг	54

Грили лавовые

Пьезоэлектрический поджиг
Система стабилизации пламени и горелки с естественной тягой
Жиросборник
Борт для защиты от брызг
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте



APGG-77P





Модель	APGG-47P	APGG-77P
Количество решеток в комплекте, шт.	1	2
Открытая подставка	*	*
Газовая мощность, кВт	7,3	14,6
Габаритные размеры, мм	400x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	50	82

Модульные тепловые линии 700 серия

APTE-77PLR



Закругленные края
Жиросборник
Борт по периметру жарочной поверхности для защиты от брызг
Пьезоэлектрический поджиг и стабилизатор пламени в газовых моделях
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте



Модель	APTE-47PL	APTE-47PR	APTE-77PL	APTE-77PR	APTE-77PLR
Гладкая жарочная поверхность	*	-	*	-	-
Рифленая жарочная поверхность	-	*	-	*	-
Комбинированная жарочная поверхность (1/2 гладкая + 1/2 рифленая)	-	-	-	-	*
Хромированная жарочная поверхность	-	-	-	-	-
Размер жарочной поверхности, мм	350x500	350x500	650x500	650x500	650x500
Открытая подставка	*	*	*	*	*
Напряжение, В	380	380	380	380	380
Электрическая мощность, кВт	4	4	8	8	8
Газовая мощность, кВт	-	-	-	-	-
Габаритные размеры, мм	400x700x850	400x700x850	700x700x850	700x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	54	54	92	92	92



Модель	APTG-47PL	APTG-47PR	APTG-77PL	APTG-77PR	APTG-77PLR	APTG-77PLC
Гладкая жарочная поверхность	*	-	*	-	-	-
Рифленая жарочная поверхность	-	*	-	*	-	-
Комбинированная жарочная поверхность (1/2 гладкая + 1/2 рифленая)	-	-	-	-	*	-
Хромированная жарочная поверхность	-	-	-	-	-	*
Размер жарочной поверхности, мм	350x500	350x500	650x500	650x500	650x500	650x500
Открытая подставка	*	*	*	*	*	*
Напряжение, В	-	-	-	-	-	-
Электрическая мощность, кВт	-	-	-	-	-	-
Газовая мощность, кВт	5,5	5,5	11	11	11	11
Габаритные размеры, мм	400x700x850	400x700x850	700x700x850	700x700x850	700x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	60	60	100	100	100	100

Модульные тепловые линии
700 серия

Макароноварки

Термостат безопасности защищает ТЭНы от перегорания в случае отсутствия воды
Постоянно поддерживаемый уровень воды исключает образование пены
Пьезоэлектрический поджиг и стабилизатор пламени в газовых моделях
Корзины для макароноварок заказываются отдельно
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте

APPE-77P





Модель	APPE-47P	APPE-77P	APPG-47P	APPG-77P
Количество ванн	1	1	1	1
Объем ванн, л	26	40	26	40
Закрытая подставка	*	*	*	*
Напряжение, В	380	380	-	-
Электрическая мощность, кВт	5,5	9	-	-
Газовая мощность, кВт	-	-	8,5	13,6
Габаритные размеры, мм	400x700x850	700x700x850	400x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	50	70	50	70

Фритюрницы

Под ванной расположен кран для слива масла в контейнер с фильтром
Термостат безопасности защищает ТЭНы от перегорания
Пьезоэлектрический поджиг и стабилизатор пламени в газовых моделях
Для максимального удобства эксплуатации предусмотрен фиксатор для корзины с готовой продукцией
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте

APFE-77P





Модель	APFE-47/2P	APFE-47P	APFE-77P	APFG-47/2P	APFG-47P	APFG-77P
Количество ванн	2	1	2	2	1	2
Объем ванн, л	7 + 7	13	13 + 13	7 + 7	14	14 + 14
Закрытая подставка	*	*	*	*	*	*
Количество корзин в комплекте	2	1	2	2	1	2
Напряжение, В	380	380	380	-	-	-
Электрическая мощность, кВт	10,5	9	18	-	-	-
Газовая мощность, кВт	-	-	-	12,5	12,5	25
Габаритные размеры, мм	400x700x850	400x700x850	700x700x850	400x700x850	400x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	60	60	80	60	60	80

Мармиты

Нагревательные элементы под ванной
Ванна с закругленными краями

APBE-77P







Модель	APBE-47P	APBE-77P
Объем ванны, л	26	40
Открытая подставка	*	*
Рабочая температура, °C	30...90	30...90
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	1,5	3
Габаритные размеры, мм	400x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	40	52

APN-77P







Модель	APN-47P	APN-77P
Открытая подставка	*	*
Габаритные размеры, мм	400x700x850	700x700x850
Вес нетто, кг	36	47



Модульные тепловые линии
900 серия



Плиты электрические со стандартными конфорками	46-47
Плиты электрические с плоскими конфорками	48-49
Плиты электрические со сплошной поверхностью	50
Плиты электрические индукционные	51
Плиты газовые со стандартными конфорками	52-53
Плиты газовые со сплошной поверхностью	54-55
Котлы пищеварочные	56
Сковороды опрокидываемые	57
Жарочные поверхности	58-59
Макароноварки	60
Фритюрницы	61
Грили лавовые	62-63
Мармиты	64
Рабочие поверхности	65

Apach
Made in Italy

Модульные тепловые линии 900 серия

APRE-129FE



Быстро нагревающиеся конфорки
6-ти позиционный термостат
Защита от перегрева каждой конфорки
Герметично вмонтированные конфорки
Края рабочей поверхности закруглены







Модель	APRE-49P	APRE-89P	APRE-129P
Количество конфорок	2	4	6
Открытая подставка	*	*	*
Жарочный шкаф 540x700x300 мм	-	-	-
Мощность конфорок, кВт	2x3	3x3 + 1x4	4x3 + 2x4
Мощность жарочного шкафа, кВт	-	-	-
Напряжение, В	380	380	380
Общая мощность, кВт	6	13	20
Габаритные размеры, мм	400x900x850	800x900x850	1200x900x850
Вес нетто, кг	56	84	110





Модель	APRE-89FE	APRE-129FE
Количество конфорок	4	6
Открытая подставка	-	-
Жарочный шкаф 540x700x300 мм	*	*
Закрытый нейтральный шкаф	-	*
Мощность конфорок, кВт	3x3 + 1x4	4x3 + 2x4
Мощность жарочного шкафа, кВт	6,75	6,75
Напряжение, В	380	380
Общая мощность, кВт	19,75	26,75
Габаритные размеры, мм	800x900x850	1200x900x850
Вес нетто, кг	132	190

Модульные тепловые линии
900 серия

APRE-89QFEK



Быстро нагревающиеся конфорки
6-ти позиционный термостат
Защита от перегрева каждой конфорки
Края рабочей поверхности закруглены





Модель	APRE-49QP	APRE-89QP
Количество конфорок	2	4
Открытая подставка	*	*
Статический жарочный шкаф 540x700x300 мм	-	-
Конвекционный жарочный шкаф 540x700x300 мм	-	-
Мощность конфорок, кВт	2x3	4x3
Мощность жарочного шкафа, кВт	-	-
Напряжение, В	380	380
Общая мощность, кВт	6	12
Габаритные размеры, мм	400x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	56	84





Модель	APRE-89QFE	APRE-89QFEK
Количество конфорок	4	4
Открытая подставка	-	-
Статический жарочный шкаф 540x700x300 мм	*	-
Конвекционный жарочный шкаф 540x700x300 мм	-	*
Мощность конфорок, кВт	4x3	4x3
Мощность жарочного шкафа, кВт	6,75	4,75
Напряжение, В	380	380
Общая мощность, кВт	18,75	16,75
Габаритные размеры, мм	800x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	132	132

Модульные тепловые линии
900 серия

Плиты электрические со сплошной поверхностью

4 зоны нагрева
Толщина стали сплошной поверхности - 15 мм
Температура в центре изотермической зоны - до 450 °C, по краям - до 200 °C
Края рабочей поверхности закруглены

APRES-89FE







Модель	APRES-99P	APRES-99FE
Количество зон нагрева	4	4
Открытая подставка	*	-
Жарочный шкаф 540x700x300 мм	-	*
Мощность зон нагрева, кВт	4x3	4x3
Мощность жарочного шкафа, кВт	-	6,75
Напряжение, В	380	380
Общая мощность, кВт	12	18,75
Габаритные размеры, мм	900x900x850	900x900x850
Вес нетто, кг	160	200

Плиты электрические индукционные

Керамическая поверхность конфорок легко очищается
Индукционные катушки произведены в Швейцарии
Края рабочей поверхности закруглены
Герметично вмонтированные конфорки

APRI-89P







Модель	APRI-49P	APRI-89P
Количество зон нагрева	2	4
Открытая подставка	*	*
Мощность зон нагрева, кВт	2x5	4x5
Напряжение, В	380	380
Общая мощность, кВт	10	20
Габаритные размеры, мм	400x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	58	101

Плиты газовые со стандартными конфорками

APRG-129FE



Съемные газовые горелки из глазированного чугуна
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте
Защита от перегрева каждой конфорки
Края рабочей поверхности закруглены



Модель	APRG-49P	APRG-89P	APRG-89FE	APRG-89FG
Количество конфорок	2	4	4	4
Открытая подставка	*	*	-	-
Закрытый нейтральный шкаф	-	-	-	-
Электрический жарочный шкаф 540x700x300 мм	-	-	*	-
Газовый жарочный шкаф 540x700x300 мм	-	-	-	*
Мощность конфорок, кВт	1x3,2 + 1x5,5	1x3,2 + 2x5,5 + 1x7,2	1x3,2 + 2x5,5 + 1x7,2	1x3,2 + 2x5,5 + 1x7,2
Мощность электрического жарочного шкафа, кВт	-	-	6,75	-
Мощность газового жарочного шкафа, кВт	-	-	-	7
Напряжение, В	-	-	380	-
Общая электрическая мощность, кВт	-	-	6,75	-
Общая газовая мощность, кВт	8,7	21,4	21,4	28,4
Габаритные размеры, мм	400x900x850	800x900x850	800x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	54	92	142	142



Модель	APRG-129P	APRG-129FE	APRG-129FG
Количество конфорок	6	6	6
Открытая подставка	*	-	-
Закрытый нейтральный шкаф	-	*	*
Электрический жарочный шкаф 540x700x300 мм	-	*	-
Газовый жарочный шкаф 540x700x300 мм	-	-	*
Мощность конфорок, кВт	2x3,2 + 3x5,5 + 1x7,2	2x3,2 + 3x5,5 + 1x7,2	2x3,2 + 3x5,5 + 1x7,2
Мощность электрического жарочного шкафа, кВт	-	6,75	-
Мощность газового жарочного шкафа, кВт	-	-	7
Напряжение, В	-	380	-
Общая электрическая мощность, кВт	-	6,75	-
Общая газовая мощность, кВт	30,1	30,1	37,1
Габаритные размеры, мм	1200x900x850	1200x900x850	1200x900x850
Вес нетто, кг	130	210	210

Модульные тепловые линии
900 серия

APRGS-89FG



Толщина чугунной сплошной поверхности - 10 мм
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте
Пьезоподжиг
Края рабочей поверхности закруглены
Температура в центре изотермической зоны - до 500 °C, по краям - до 200 °C





Модель	APRGS-89P	APRGS-89FG
Количество горелок	1	1
Открытая подставка	*	-
Газовый жарочный шкаф 540x700x300 мм	-	*
Мощность горелки, кВт	1x12	1x12
Мощность жарочного шкафа, кВт	-	7
Общая мощность, кВт	12	19
Габаритные размеры, мм	800x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	162	192

Модульные тепловые линии
900 серия

Котлы пищеварочные

Косвенный нагрев через пароводяную рубашку у электрической модели
Давление регулируется предохранительной системой
Термостат безопасности, предохраняющий от перегрева
Сливной кран
Крышка с системой балансировки и фиксатором
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте

APKE-89







Модель	APKE-89	APKG-89
Объем, л	100	100
Напряжение, В	380	-
Электрическая мощность, кВт	14,4	-
Газовая мощность, кВт	-	22,7
Габаритные размеры, мм	800x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	157	152

Сковороды опрокидываемые

Удобный винтовой механизм опускания и подъема чаши
Ванна с закругленными краями
Крышка с желобом для сбора конденсата
Датчик безопасности, отключающий нагрев во время опрокидывания
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте

APSE-89







Модель	APSE-89	APSG-89
Объем, л	80	80
Напряжение, В	380	-
Электрическая мощность, кВт	9	-
Газовая мощность, кВт	-	20
Габаритные размеры, мм	800x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	168	168

Модульные тепловые линии 900 серия

APTE-89PLC



Закругленные края
Жиросборник
Борт по периметру жарочной поверхности для защиты от брызг
Пьезоэлектрический поджиг и стабилизатор пламени в газовых моделях
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте



Модель	APTE-49PL	APTE-49PR	APTE-49PLC	APTE-89PL	APTE-89PR	APTE-89PLC	APTE-89PLR
Гладкая жарочная поверхность	*	-	-	*	-	-	-
Рифленая жарочная поверхность	-	*	-	-	*	-	-
Комбинированная жарочная поверхность (2/3 гладкая + 1/3 рифленая)	-	-	-	-	-	-	*
Хромированная жарочная поверхность	-	-	*	-	-	*	-
Размер жарочной поверхности, мм	375x710	375x710	375x710	725x710	725x710	725x710	725x710
Открытая подставка	*	*	*	*	*	*	*
Напряжение, В	380	380	380	380	380	380	380
Электрическая мощность, кВт	6	6	6	12	12	12	12
Газовая мощность, кВт	-	-	-	-	-	-	-
Габаритные размеры, мм	400x900x850	400x900x850	400x900x850	800x900x850	800x900x850	800x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	84	84	84	140	140	140	140



Модель	APTG-49PL	APTG-49PR	APTG-49PLC	APTG-89PL	APTG-89PR	APTG-89PLC	APTG-89PLR
Гладкая жарочная поверхность	*	-	-	*	-	-	-
Рифленая жарочная поверхность	-	*	-	-	*	-	-
Комбинированная жарочная поверхность (2/3 гладкая + 1/3 рифленая)	-	-	-	-	-	-	*
Хромированная жарочная поверхность	-	-	*	-	-	*	-
Размер жарочной поверхности, мм	375x710	375x710	375x710	725x710	725x710	725x710	725x710
Открытая подставка	*	*	*	*	*	*	*
Напряжение, В	-	-	-	-	-	-	-
Электрическая мощность, кВт	-	-	-	-	-	-	-
Газовая мощность, кВт	8	8	8	16	16	16	16
Габаритные размеры, мм	400x900x850	400x900x850	400x900x850	800x900x850	800x900x850	800x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	84	84	84	140	140	140	140

Макароноварки

Термостат безопасности защищает ТЭНы от перегорания в случае отсутствия воды
Пьезоэлектрический поджиг и стабилизатор пламени в газовых моделях
Корзины для макароноварок заказываются отдельно
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте

APPE-89P











Модель	APPE-49P	APPE-89P	APPG-49P	APPG-89P
Количество ванн	1	2	1	2
Объем ванн, л	40	40 + 40	40	40 + 40
Закрытая подставка	*	*	*	*
Напряжение, В	380	380	-	-
Электрическая мощность, кВт	9	18	-	-
Газовая мощность, кВт	-	-	14	28
Габаритные размеры, мм	400x900x850	800x900x850	400x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	70	120	70	120

Фритюрницы

Под ванной расположен кран для слива масла в контейнер с фильтром
Термостат безопасности защищает ТЭНы от перегорания
Пьезоэлектрический поджиг и стабилизатор пламени в газовых моделях
Предусмотрен фиксатор для корзины с готовой продукцией для максимального удобства эксплуатации
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте

APFE-89P











Модель	APFE-49P	APFE-89P	APFG-49P	APFG-89P
Количество ванн	1	2	1	2
Объем ванн, л	18	18 + 18	18	18 + 18
Закрытая подставка	*	*	*	*
Количество корзин в комплекте	1	2	1	2
Напряжение, В	380	380	-	-
Электрическая мощность, кВт	16	32	-	-
Газовая мощность, кВт	-	-	15,2	30,4
Габаритные размеры, мм	400x900x850	800x900x850	400x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	67	124	67	124

Модульные тепловые линии
900 серия

APGG-89P



Пьезоэлектрический поджиг
Система стабилизации пламени и горелки с естественной тягой
Жиросборник
Борт для защиты от брызг
Форсунки для перенастройки на баллонный газ в комплекте





Модель	APGG-49P	APGG-89P
Количетво решеток в комплекте, шт.	1	2
Открытая подставка	*	*
Мощность газовая, кВт	11	22
Габаритные размеры, мм	400x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	60	104

Мармиты

Нагревательные элементы под ванной
Ванна с закругленными краями

APBE-89P







Модель	APBE-49P	APBE-89P
Объем ванны, л	35	70
Открытая подставка	*	*
Рабочая температура, °C	30...90	30...90
Напряжение, В	220	380
Мощность, кВт	2,5	6
Габаритные размеры, мм	400x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	54	82

APN-89P







Модель	APN-49P	APN-89P
Открытая подставка	*	*
Габаритные размеры, мм	400x900x850	800x900x850
Вес нетто, кг	60	100


Apach

Оборудование для приготовления пиццы



Конвейерные печи для пиццы	68-69
Печи для пиццы электрические и газовые (серия Large)	70-71
Печи для пиццы электрические (серия Medium)	72-73
Печи для пиццы электрические (серия Small)	74-75
Печи для пиццы электрические конвекционные (серия Cosmos)	76
Витрина для пиццы	77
Прессы для пиццы	78
Тестораскатки для пиццы	79
Столы для пиццы	80-81

Apach
Made in Italy

Конвейерные печи

Электронная панель управления
Корпус из нержавеющей стали
Вентилируемая камера
Подставка на колесах

AMT 65







	AMT 40	AMT 50	AMT 65	AMT 80
Размер камеры, мм	400x540x100	500x750x100	650x1000x100	800x1100x100
Рабочая температура, °C	50...320	50...320	50...320	50...320
Подставка	опция	*	*	*
Верхние ТЭНы, кВт	2x1,5	2x2,8	2x3,6	2x6
Нижние ТЭНы, кВт	2x2,2	2x4,1	2x5,4	2x6
Напряжение, В	380	380	380	380
Мощность, кВт	7,8	14,2	18,4	24,4
Габаритные размеры, мм	1425x985x450	1860x1210x1030	2070x1320x1090	2250x1560x1130
Вес нетто, кг	101	230	284	470



		Производительность, шт./ч			
Размер пиццы, см	**Время выпечки, мин**	**AMT 40**	**AMT 50**	**AMT 65**	**AMT 80**
15 см / 80 гр	**3,5...4**	145...115			
20 см / 145 гр	**3,5...4**	80...75	145...115		
25 см / 230 гр	**3,5...4**	45...35	80...75	155...140	220...200
30 см / 330 гр	**3,5...4,5**	30...25	45...35	110...85	170...150
35 см / 450 гр	**3,5...4,5**	22...19	30...25	80...60	90...70
40 см / 585 гр	**4...5**	18...15	22...19	60...45	70...55
45 см / 740 гр	**4,5...5,5**		18...15	40...30	60...50
50 см / 915 гр	**5...6**			30...25	35...30

Печи для пиццы электрические и газовые (серия Large)

Лицевая панель из нержавеющей стали
6 раздельных ТЭНов для каждой камеры: 3 сверху и 3 снизу
Рабочая камера в электрических печах изготовлена из стали с алюминиевым покрытием, в газовых печах - из нержавеющей стали
Материал пода - огнеупорный камень
Боковые и задние панели изготовлены из окрашенной стали
Встроенное освещение рабочей камеры

AML44







Электрические

	AML4	AML6	AML6W	AML44	AML66
Тип управления	механическое	механическое	механическое	механическое	механическое
Количество рабочих камер	1	1	1	2	2
Внутренний размер рабочей камеры, мм	720x720x140	720x1080x140	1080x720x140	720x720x140	720x1080x140
Рабочая температура, °C	50...500	50...500	50...500	50...500	50...500
Мощность электричество/газ, кВт	6/-	9/-	9/-	12/-	18/-
Напряжение, В	380	380	380	380	380
Габаритные размеры, мм	1010x850x420	1010x1210x420	1370x850x420	1010x850x750	1010x1210x750
Вес нетто, кг	115	165	175	200	300









			Газовые		
AML9	**AML66W**	**AML99**	**AMG4**	**AMG6**	**AMG9**
механическое	механическое	механическое	механическое	механическое	механическое
1	2	2	1	1	1
1080x1080x140	1080x720x140	1080x1080x140	620x620x155	620x920x155	920x920x155
50...500	50...500	50...500	50...450	50...450	50...450
13,2/-	18/-	26,4/-	0,2/13,9	0,2/18	0,2/24,5
380	380	380	220	220	220
1370x1210x420	1370x850x750	1370x1210x750	1000x840x470	1000x1140x470	1300x1140x470
220	320	400	112	141	179

Печи для пиццы электрические (серия Medium)

AMM44



Лицевая панель из нержавеющей стали
4 раздельных ТЭНа для каждой камеры: 2 сверху и 2 снизу
Рабочая камера изготовлена из стали с алюминиевым покрытием
Материал пода - огнеупорный камень
Боковые и задние панели изготовлены из окрашенной стали
Встроенное освещение рабочей камеры





	AMM4	AMM44	AMM6	AMM66
Тип управления	механическое	механическое	механическое	механическое
Количество рабочих камер	1	2	1	2
Внутренний размер рабочей камеры, мм	700x700x130	700x700x130	700x1050x130	700x1050x130
Рабочая температура, С	50...450	50...450	50...450	50...450
Мощность, кВт	4,8	9,6	7,2	14,4
Напряжение, В	380	380	380	380
Габаритные размеры, мм	935x900x330	935x900x600	935x1250x330	935x1250x600
Вес нетто, кг	65	115	80	160

Печи для пиццы электрические (серия Small)

AMS2 ECO



Лицевая панель из нержавеющей стали
Рабочая камера изготовлена из стали с алюминиевым покрытием
Материал пода - огнеупорный камень
Боковые панели изготовлены из нержавеющей стали
Встроенное освещение рабочей камеры





	AMS1	AMS1 ECO	AMS2	AMS2 ECO
Тип управления	механическое	механическое	механическое	механическое
Количество рабочих камер	1	1	2	2
Внутренний размер рабочей камеры, мм	350x410x75	350x410x75	350x410x75	350x410x75
Рабочая температура, °C	50...350	50...350	50...350	50...350
Мощность, кВт	1,75	1,75	3,5	3,5
Напряжение, В	220	220	220	220
Габаритные размеры, мм	510x590x210	510x590x210	510x590x350	510x590x350
Вес нетто, кг	20	20	35	35

Печи для пиццы электрические конвекционные (серия Cosmos)

Корпус и рабочая камера изготовлены из нержавеющей стали
Запатентованная конструкция печи
Увеличенная скорость выпечки, благодаря эксклюзивному решению, которое сочетает нагревательные элементы и мощный вентилятор в верхней части печи
Возможность готовить на противнях и решетках 30x35 см круассаны, жареное мясо, первые блюда…
Приготовление свежей пиццы “Маргарита” или аналогичной максимальным весом 200 грамм в течение 90 секунд

AMC1 TURBO



	AMC1 TURBO
Тип управления	механическое
Количество рабочих камер	1
Внутренний размер рабочей камеры, мм	350x410x170
Рабочая температура, °C	50...450
Мощность, кВт	3,5
Напряжение, В	220
Габаритные размеры, мм	550x650x350
Вес нетто, кг	30

Витрина для пиццы

Корпус из нержавеющей стали
Емкость для воды
3 вращающиеся полки-решетки
Дверца с магнитным закрытием

AVT42



	AVT42
Температурный режим, °C	0...+90
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,7
Габаритные размеры, мм	505x470X590
Вес нетто, кг	25

Прессы для пиццы

Рабочие поверхности из нержавеющей стали
Регулировка толщины тестовой заготовки
Формирование тестовой заготовки с характерным ободком по краю

APRESS33



	APRESS33	APRESS45
Диаметр рабочей поверхности, см	33	45
Вес тестовой заготовки, гр.	100-270	100-500
Напряжение, В	380	380
Мощность, кВт	3,6	5,6
Габаритные размеры, мм	560x430x750	670x550x860
Вес нетто, кг	100	130

Тестораскатки для пиццы

Две пары валков
Регулировка толщины тестовой заготовки

ARM310



	ARM310	ARM420
Диаметр тестовой заготовки, см	14-30	26-40
Вес тестовой заготовки, гр.	80-120	210-700
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,25	0, 25
Габаритные размеры, мм	475x375x660	585x435x790
Вес нетто, кг	30	36

Оборудование для приготовления пиццы

APZ02D1+VR4 160 VD



Корпус и внутренняя камера из нержавеющей стали
Гранитная столешница
Функция автоматической оттайки
Самозакрывающиеся двери с магнитным уплотнителем
Вентилируемое охлаждение
Экологически безопасный хладагент R404a
Полиуретановая изоляция 40 мм
Электронная панель управления
Регулируемые ножки
Возможна эксплуатация в жарких помещения (до +43 °C и отн. влажности 65%)

*гастроемкости приобретаются отдельно





	APZ02	APZ02 + VR4 160 VD	APZ02D1 + VR4 160 VD	APZ03	APZ03 + VR4 203 VD	APZ03D1 + VR4 203 VD	APZ03D6 + VR4 200 VD
Количество дверей	2	2	2	3	3	3	3
Количество нейтральных ящиков	-	-	1	-	-	1	6
Охлаждаемая витрина*	-	7 x GN 1/4	7 x GN 1/4	-	9 x GN 1/4	9 x GN 1/4	9 x GN 1/4
Объем, л	310	310	310	460	460	460	310
Температурный режим, °C	0...+10	0...+10	0...+10	0...+10	0...+10	0...+10	0...+10
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,495	0,855	0,855	0,495	0,855	0,855	0,855
Габаритные размеры, мм	1610x750x1100	1610x750x1560	1610x750x1560	2040x750x1100	2040x750x1560	2040x750x1560	2000x750x1560
Вес нетто, кг	170	220	220	200	250	250	250


Apach

Холодильное оборудование



Шкафы холодильные и морозильные Standard	84-85
Шкафы холодильные и морозильные Premium	86-87
Столы холодильные и морозильные	88-89
Шкафы шоковой заморозки	90-91
Саладетты	92-93

Apach
Made in Italy

Шкафы холодильные и морозильные Standard

F1400TN



Корпус и внутренняя камера из нержавеющей стали
Полки выдерживают нагрузку до 40 кг
Подходит для использования гастроемкостей GN 2/1 вместо полок
Дверь с изменяемым направлением открытия
Верхнее расположение компрессора
Вентилируемая рабочая камера
Внутренняя подсветка
Замок входит в комплектацию
Толщина стенок - 60 мм





	F700TN	F1400TN	F700BT	F1400BT
Объем, л	700	1400	700	1400
Температурный режим, °С	0 ...+10	0 ...+10	-18 ...-22	-18 ...-22
Кол-во решеток в комплекте, шт	3	6	3	6
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,385	0,57	0,65	0,7
Габаритные размеры, мм	710x800x2030	1420x800x2030	710x800x2030	1420x800x2030
Вес нетто, кг	110	150	122	159

Шкафы холодильные и морозильные Premium

AVD150TN



Корпус и внутренняя камера из нержавеющей стали
Дверь с изменяемым направлением открытия
Верхнее расположение компрессора
Вентилируемая рабочая камера
Внутренняя подсветка
Замок входит в комплектацию
Толщина стенок - 75 мм





	AVD70TN	AVD150TN	AVD70BT	AVD150BT
Объем, л	700	1500	700	1500
Температурный режим, °C	-2...+8	-2...+8	-15...-22	-15...-22
Количество решеток в комплекте, шт.	3	6	3	6
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,38	0,65	0,7	1,1
Габаритные размеры, мм	750x835x2040	1500x835x2040	750x835x2040	1500x835x2040
Вес нетто, кг	115	184	126	203

Столы холодильные и морозильные

AFM04



Корпус и внутренняя камера из нержавеющей стали
Функция автоматической оттайки
Вентилируемая рабочая камера
Экологически безопасный хладагент R404A





	AFM02	AFM03	AFM04	AFM02BT	AFM03BT
Количество дверей	2	3	4	2	3
Объем, л	310	460	620	310	460
Температурный режим, °C	0...+10	0...+10	0...+10	-18...-22	-18...-22
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,5	0,5	0,5	0,65	0,7
Габаритные размеры, мм	1420x700x850	1870x700x850	2320x700x850	1420x715x850	1870x715x850
Вес нетто, кг	86	102	118	99	122

Доступны модификация с задним бортом высотой 100 мм - AFMxx(BT)AL

Шкафы шокового охлаждения и заморозки

SH10 - SH05



Позволяют использовать гастроемкости GN1/1 или противни 600x400 мм
Программируемая функция авторазморозки
Автоматический режим поддержания заданной температуры
Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали
Температурный щуп в комплекте





		Turbo Frost	APR9/5TLP	SH10	SH07	SH05	SH03
Количество уровней		10	5	10	7	5	3
Расстояние между уровнями, мм		70	70	70	105	70	70
Охлаждение за 90 минут, кг	+90°C...+3°C	28	13	-	-	-	-
	+70°C...+3°C	-	-	35	25	20	14
Заморозка за 270 минут, кг	+90°C...-18°C	18	9	-	-	-	-
Заморозка за 240 минут, кг	+70°C...-18°C	-	-	25	20	15	11
Напряжение, В		220	220	380	220	220	220
Мощность, кВт		1,35	0,65	2,1	1,49	1,42	1,15
Габаритные размеры, мм		820x825x1680	830x800x850	750x740x1260	750x740x1260	750x740x850	750x740x720
Вес нетто, кг		155	116	102	90	71	50

Саладетты

S02A



Рабочая камера позволяет использовать гастроемкости GN 1/1 вместо полок
Подходит для жарких помещений (до +43°C и отн. влажность до 65%)
Корпус из высококачественной стали
Функция автоматической оттайки
2 полки GN 1/1 в комплекте
Толщина стенок 40мм







	S02A	S02E
Исполнение рабочей поверхности	Искусственный гранит	Охлаждаемые гастроемкости
Количество дверей	2	2
Объем, л	220	220
Температурный режим, °С	+4...+10	+4...+10
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,28	0,28
Габаритные размеры, мм	900x700x1080	900x700x880
Вес нетто, кг	96	60



Посудомоечное оборудование



Машины стаканомоечные	96
Машины посудомоечные фронтального типа	97
Машины посудомоечные купольного типа	98-99
Машины котломоечные	100-101
Машины посудомоечные туннельного типа	102-103

Apach
Made in Italy

Машины стаканомоечные

Увеличенная высота загрузочного окна 320 мм позволяет мыть стаканы высотой до 285 мм
Рассчитана для мойки стаканов, чашек и небольших тарелок (до 300 мм диаметром)
Дверца с двойными стенками снижает уровень шума и повышает теплоизоляцию

AF402



	AF402
Производительность, кассет в час	30
Высота загрузочного окна, мм	320
Размер кассет, мм	385x385
Расход воды за один цикл, л	2,1
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	3,5
Габаритные размеры, мм	440x530x700
Вес нетто, кг	31
КОМПЛЕКТАЦИЯ	
Дозатор моющего средства	опция
Дозатор ополаскивающего средства	*
Помпа принудительного слива	опция
Кассета для тарелок	*
Кассета для стаканов	*
Вставка для столовых приборов	*

Машины посудомоечные фронтального типа

Дверца с двойными стенками снижает уровень шума и повышает теплоизоляцию
Активируемая функция Thermostop



AF500

	AF500	AF501
Производительность, кассет в час	30/40	30/40
Высота загрузочного окна, мм	345	345
Размер кассет, мм	500x500	500x500
Расход воды за один цикл, л	2,8	2,8
Напряжение, В	220/380	380 (220)
Мощность, кВт	3,5	5,6 (3,6)
Габаритные размеры, мм	580x600x830	580x600x830
Вес нетто, кг	54	54
КОМПЛЕКТАЦИЯ		
Дозатор моющего средства	опция	опция
Дозатор ополаскивающего средства	*	*
Помпа принудительного слива	опция	опция
Подключение к холодной воде	-	*
Набор поверхностных фильтров	опция	опция
Кассета для тарелок	*	*
Кассета для стаканов	*	*
Вставка для столовых приборов	*	*

Машины посудомоечные купольного типа

AC990



Активируемая функция Thermostop
Моющие рукава выполнены из нержавеющей стали
Благодаря запатентованной моющей помпе с двумя выходами, значительно снижены шумовые характеристики
Цельнотянутая мойка и отсутствие сварочных швов способствуют самоочистке и улучшают гигиенические характеристики
Система Soft-start гарантирует отличное качество мойки посуды, избегая ее повреждения
Подключение универсальное: как к горячей, так и к холодной воде
В AC990 можно мыть не только посуду и подносы GN 1/1, но и большие котлы и пластиковую тару



	AC800	AC990
Производительность, кассет в час	30/60	10/30/40/60
Высота подъема купола, мм	400	460
Размер кассет, мм	500x500	500x600
Расход воды за один цикл, л	2,4	3
Напряжение, В	380	380
Мощность, кВт	8,2	11
Габаритные размеры, мм	706x800x1500	700x760x1570
Вес нетто, кг	90	113
КОМПЛЕКТАЦИЯ		
Дозатор моющего средства	опция	опция
Дозатор ополаскивающего средства	*	*
Помпа принудительного слива	опция	опция
Подключение к холодной воде	*	*
Набор поверхностных фильтров	опция	опция
Кассета для тарелок	*	*
Кассета для стаканов	*	*
Вставка для столовых приборов	*	*

Машины котломоечные

AK902



Для снижения силового усилия оператора фронтальная дверца была разделена на 2 части и спроектирована таким образом, что при открытии она служит столешницей для загрузки и выгрузки корзин
Активируемая функция Thermostop
В машинах AK902, AK924, благодаря увеличенному загрузочному окну, также возможна мойка мангалов для грилей и других крупногабаритных приспособлений



	AK901	AK902	AK924
Вид панели управления	электронная 3 цикла	электронная 11 программ	электронная 11 программ
Высота подъема купола, мм	650	850	850
Размер кассет, мм	550x610	550x610	1320x700
Расход воды за один цикл, л	4	3	7
Напряжение, В	380	380	380
Мощность, кВт	7,4	8	15,5
Габаритные размеры, мм	720x780x1700	720x780x1900	1470x850x1900
Вес нетто, кг	155	165	330
КОМПЛЕКТАЦИЯ			
Дозатор моющего средства	опция	*	*
Дозатор ополаскивающего средства	опция	*	*
Программа самоочистки	нет	*	*
Подключение к холодной воде	*	*	*
Металлическая корзина	*	*	*
Вставки для подносов	опция	опция	опция

Машины посудомоечные туннельного типа

ARC100



Корпус машины имеет двойные стенки, выполненные из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304
Цельнотянутая мойка и отсутствие сварочных швов внутри гарантируют высокие технические характеристики



	ARC100
Производительность, кассет в час	50/100
Размер кассет, мм	500x500
Количество скоростей движения конвейерной ленты	2
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	13,3
Габаритные размеры, мм	1150x770x1565
Вес нетто, кг	200
КОМПЛЕКТАЦИЯ	
Набор дозаторов моющего и ополаскивающего средств	опция
Модуль сушки	опция
Подключение к холодной воде	опция
Теплообменник	опция
Количество кассет, шт.	3
Вставки для столовых приборов	1



Электромеханическое оборудование



Пилы для мяса	106-107
Мясорубки	108-109
Фаршемешалки	110
Слайсеры	111
Измельчители сыра	112
Прессы для гамбургеров	113
Куттеры	114
Шприцы колбасные	115
Тестомесы спиральные	116-117
Миксеры планетарные	118-119
Овощерезки	120
Картофелечистки	121

Apach
Made in Italy

Пилы для мяса

ASW183A



Регулируемое натяжение ножовочного полотна
Встроенный дозатор отреза
Корпус из металлического сплава с отделкой нитроэмалью или анодированием
Толкатель мяса для безопасной работы персонала











	ASW155	ASW155A	ASW183	ASW183A
Тип корпуса	Крашеный	Анодированный	Крашеный	Анодированный
Длина полотна, мм	1550		1830	
Ширина отреза, мм	170		200	
Максимальная высота отреза, мм	250		320	
Рабочая высота отреза, мм	150		225	
Рабочая поверхность, мм	330 x 330		410 x 410	
Напряжение, В	220	220	220	220
	380	380	380	380
Мощность, кВт	0,75	0,75	0,75	0,75
Габаритные размеры, мм	440x370x810		530x420x910	
Вес нетто, кг	32		36	

ATI32RSUT



Вентилируемый асинхронный двигатель с защитой от перегрузок
Самозатачивающиеся ножи из нержавеющей стали
Лоток и горловина из нержавеющей стали
Толкатель из ABS пластика
Реверс у всех моделей, кроме ATS8
Все модели предназначены для работы при большой нагрузке, кроме ATS8



	ATS8	ATS12	ATS22	ATS12U	ATS22UT
Исполнение	Enterprise	Enterprise	Enterprise	1/2 Unger	Unger
Производительность, кг/ч	30	200	300	200	300
Диаметр отверстия решетки, мм	6	6	6	4,5	10 + 4,5
Диаметр горловины, мм	60	70	82	70	82
Мясорубочная часть	пищевой алюминий	пищевой чугун	пищевой чугун	пищевой чугун	пищевой чугун
Напряжение, В	220	220	220	220	220
	-	380	380	380	380
Мощность, кВт	0,38	0,75	1,1	1,1	1,1
Габаритные размеры, мм	270x260x360	370x220x440	440x240x510	460x240x510	470x240x510
Вес нетто 220 В/380 В, кг	9/-	19/16	24/22	23/21	25/23



	ATI22UT	ATI22RUT	ATI32RSUT
Исполнение	Unger	Unger	Unger
Производительность, кг/ч	300	400	500
Диаметр отверстия решетки, мм	10 + 4,5	10 + 4,5	10 + 4,5
Диаметр горловины, мм	82	82	98
Мясорубочная часть	пищевой чугун	пищевой чугун	нерж. сталь
Напряжение, В	220	220	-
	380	380	380
Мощность, кВт	1,1	1,5	1,6
Габаритные размеры, мм	470x220x440	480x260x530	510x260x525
Вес нетто 220 В/380 В, кг	26/24	33/33	-/40

Электромеханическое оборудование

Фаршемешалки

Корпус из нержавеющей стали
Крышка с микровыключателем
Съемные лопасти
Реверс
Опрокидываемая емкость у моделей PRO

AMK100 PRO







	AMK10	AMK20	AMK30	AMK50	AMK100 PRO	AMK150 PRO
Максимальная загрузка, кг	10	20	30	50	100	150
Количество лопастей	1	1	1	1	2	2
Напряжение, В	220	220	220/380	220/380	220/380	220/380
Мощность, кВт	0,18	0,37	1,46	1,46	1,5	1,8
Габаритные размеры, мм	482x260x390	544x335x467	680x365x530	750x465x595	570x1160x1040	630x1260x1080
Вес нетто, кг	18	27	49	59	110	135

Слайсеры

Корпус из литого анодированного алюминиевого сплава
Вентилируемый мотор
Наклон ножа 25°
Встроенное затачивающее устройство

ASL250







	ASL220	ASL250	ASL275	ASL300
Диаметр ножа, мм	220	250	275	300
Максимальная толщина нарезки, мм	13	13	13	13
Ход каретки, мм	245	245	245	285
Лоток, мм	230x240	230x240	230x240	250x275
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,147	0,147	0,147	0,21
Габаритные размеры, мм	570x560x370	570x560x370	570x560x370	640x610x420
Вес нетто, кг	17	17	17	20.5

Измельчители сыра

Литая конструкция из полированного алюминия
Мощный вентилируемый асинхронный двигатель
Защита от перегрузки

AGR1





	AGR1
Производительность, кг/ч	30
Загрузочное отверстие, мм	110x65
Скорость вращения, об/мин	1400
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,38
Габаритные размеры, мм	280x170x310
Вес нетто, кг	8

Прессы для гамбургеров

Конструкция из пищевого анодированного алюминиевого сплава
Форма для мяса из нержавеющей стали

AHP100





	AHP100
Диаметр формы, мм	100
Габаритные размеры, мм	250x190x320
Вес нетто, кг	5

Куттеры

Электромеханическое оборудование

Корпус и емкость из нержавеющей стали
Боковое расположение емкости для лучшей термоизоляции
Высокоэффективный вентилируемый мотор для продолжительной работы
Сдвоенный двигатель у модели ACT9 для лучшей работы
Высококачественные стальные ножи
Прозрачная крышка из поликарбоната
Возможность добавления ингредиентов во время работы
Безопасная работа, благодаря микровыключателю на крышке

ACT9





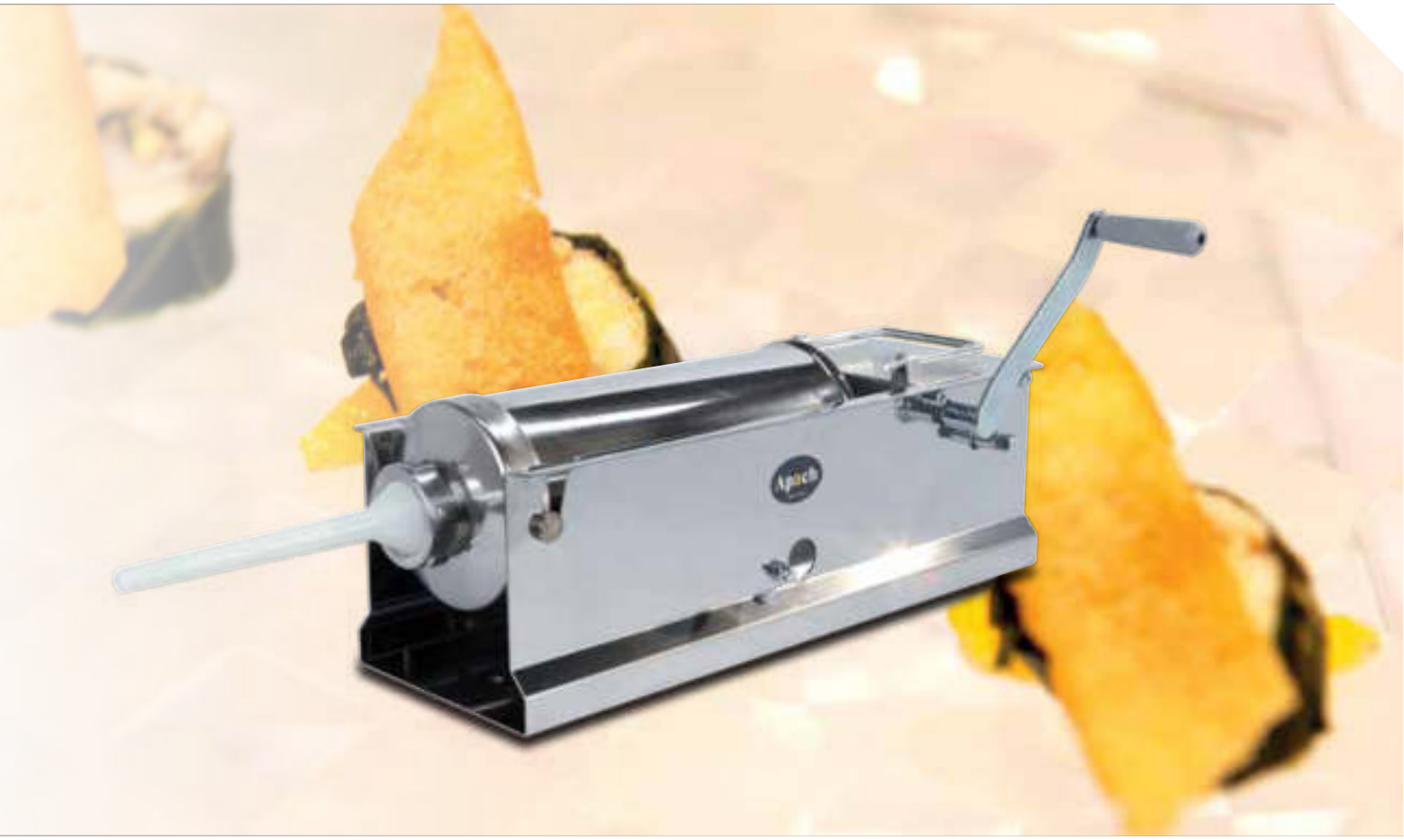




	ACT4	ACT6	ACT9
Емкость дежи, л	3,3	5,3	9,4
Скорость вращения, об/мин		1500...2800	
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	0,35	0,35	0,7
Габаритные размеры, мм	305x365x255	305x365x320	355x455x380
Вес нетто, кг	10	11	23

Шприцы колбасные

Горизонтальное исполнение
Сменные насадки для различных колбасных изделий в комплекте
Труба из нержавеющей стали





	ASF3	ASF5	ASF8	ASF14
Вместимость, л	3	5	8	14
Кол-во скоростей	1	2	2	2
Насадки в комплекте, мм	11,5/19,5/25/34,5	11,5/19,5/25/34,5	11,5/19,5/25/34,5	8/16,5/23,5
Габаритные размеры, мм	220x370x200	590x230x240	750x230x240	770x272x220
Вес нетто, кг	8	11	13	27

Тестомесы спиральные

ASM48R 2S



Специальная форма спирали позволяет получить однородное тесто в считанные минуты
Дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка из нержавеющей стали
Бесшумная работа благодаря редуктору, погруженному в масляную ванну
Колеса и таймер у всех моделей



Фиксированная рабочая часть и несъемная дежа

	ASM07F	ASM10F	ASM16F	ASM16F 2S	ASM22F	ASM22F 2S	ASM32F	ASM32F 2S	ASM41F	ASM41F 2S	ASM48F	ASM48F 2S
Производительность, кг/ч	29	35	48		56		88		112		128	
Объем дежи, л	7	10	16		22		32		41		48	
Максимальный вес теста в деже, кг	5	8	12		17		25		35		42	
Количество скоростей	1	1	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Напряжение, В	220	220	220	-	220	-	220	-	220	-	220	-
	-	-	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380
Мощность, кВт	0,37	0,37	0,75	0,75	0,75	0,75	1,1	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5
Габаритные размеры, мм	240x500x500	260x500x500	385x670x725		385x670x725		424x735x805		480x805x825		480x805x825	
Вес нетто, кг	41	42	65	65	65	65	86,6	86,6	95,4	95,4	97,4	97,4



Подъемная рабочая часть и съемная дежа

	ASM07R	ASM10R	ASM16R	ASM16R 2S	ASM22R	ASM22R 2S	ASM32R	ASM32R 2S	ASM41R	ASM41R 2S	ASM48R	ASM48R 2S
Производительность, кг/ч	29	35	48		56		88		112		128	
Объем дежи, л	7	10	16		22		32		41		48	
Максимальный вес теста в деже, кг	5	8	12		17		25		35		42	
Количество скоростей	1	1	1		1		1		1		1	2
Напряжение, В	220	220	220	-	220	-	220	-	220	-	220	-
	-	-	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380
Мощность, кВт	0,37	0,37	0,75	0,75	0,75	0,75	1,1	1,1	1.1	1,1	1,5	1,5
Габаритные размеры, мм	385x670x675	385x670x675	385x670x725		385x670x725		424x735x805		480x805x825		480x805x825	
Вес нетто, кг	58	60	71,5	71,5	73	73	94,6	94,6	105,4	105,4	107,4	107,4

Миксеры планетарные

APL80



Плавная регулировка скорости
Редуктор с самосмазывающимся механизмом
Венчик, крюк и лопатка в комплекте
Защитная решетка из нержавеющей стали
Подъем дежи при помощи рычага у напольных моделей



Настольные

	APL5B	APL8B	APL10B	APL20B
Объем дежи, л	5	8	10	20
Скорость, об/мин	40-200	40-200	40-200	45-180
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,25	0,37	0,37	0,75
Габаритные размеры, мм	330x400x465	376x480x616	376x480x660	500x650x800
Вес нетто, кг	25	32	34	50



Напольные

	APL20	APL20P	APL30	APL40	APL60	APL80
Объем дежи, л	20	20	30	40	60	80
Скорость, об/мин	45-180	40-150	40-150	35-150	35-150	35-150
Напряжение, В	220	380	380	380	380	380
Мощность, кВт	0,75	1,13	1,13	1,5	2,2	3
Габаритные размеры, мм	500x650x1180	730x870x1450	730x870x1450	770x900x1600	770x900x1600	800x1030x1600
Вес нетто, кг	65	155	160	245	265	280

Электромеханическое оборудование

Овощерезки

Конструкция из алюминиевого сплава и нержавеющей стали
Вентилируемый мотор для продолжительной работы
Эргономичная ручка прижимного устройства с микровыключателем
Эксклюзивная система загрузки, позволяющая нарезать даже мягкие продукты
5 дисков в комплекте: нарезка 3 и 8 мм, соломка 8 мм, терка 3 мм, кубики 8x8 мм

AVG200







	AVG200	AVG400
Производительность, кг/час	80...200	250...450
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,515	0,58
Габаритные размеры, мм	280x510x510	280x490x530
Вес нетто, кг	17,5	21,5

Картофелечистки

Конструкция из нержавеющей стали
Вентилируемый асинхронный мотор
Электромагнитный клапан подачи воды
Прозрачная пластиковая крышка
Ременная передача
Таймер
Мезгоуловитель в комплекте



APP18









	APP5	APP10	APP18
Производительность, кг/ч	150	300	500
Макс. загрузка, кг	5	10	18
Скорость вращения, об/мин	270	320	320
Длительность цикла, сек.	60-90	90-120	120-150
Напряжение, В	220	220	220
	380	380	380
Мощность, кВт	0,37	0,55	0,9
Габаритные размеры, мм	620x480x600	620x480x900	620x480x1000
Вес нетто, кг	35	40	45


Apach

Оборудование для баров



Блендеры	124-125
Соковыжималки	126-127
Миксеры	128-129
Кофемолки	130-131

Apach
Made in Italy

Блендеры

ABL1P ECO



Мощные вентилируемые моторы
Легкая очистка, благодаря закругленному корпусу
Крышка с отверстием для добавления ингредиентов во время работы
Модель в исполнении ECO для заведений малого и среднего формата





	ABL1P	ABL1P ECO	ABL1	AIB1	ABL2P	ABL2
Материал стакана	пластик	пластик	нерж.	нерж.	пластик	нерж.
Материал корпуса	металл	пластик	металл	металл	металл	металл
Комплектация	нож (6 лезвий)	нож (4 лезвия)	нож (6 лезвий)	нож (6 лезвий)	нож (6 лезвий) + конус	нож (6 лезвий) + конус
Объем стакана, л	1x1,7	1x1,5	1x1,7	1x1,7	2x1,7	2x1,7
Скорость вращения, об/мин	10 000/15 000	18 000	10 000/15 000	10 000/15 000	10 000/15 000	10 000/15 000
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,4	0,45	0,4	0,4	2x0,4	2x0,4
Габаритные размеры, мм	200x200x460	213x200x416	200x200x460	200x200x460	350x200x460	350x200x460
Вес нетто, кг	4	3	4	4	8	8

Соковыжималки

ACS2 ECO



Легкая очистка, благодаря закругленному корпусу
Модели с рычагом, позволяющие избежать контакта с продуктом в процессе работы
Модели в исполнении ECO для заведений малого и среднего формата










	ACS1	ACS1Y	ACS1 ECO	ACS2	ACS2Y	ACS2 ECO
Материал/ Цвет корпуса	металл/хром	металл/желтый	пластик/хром	металл/серый	металл/желтый	пластик/хром
Скорость вращения, об/мин	1400	1400	320	1400	1400	320
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,3	0,3	0,15	0,34	0,34	0,15
Габаритные размеры, мм	220x310x340	220x310x340	210x210x280	220x310x350	220x310x350	210x265x385
Вес нетто, кг	8	8	3	9	9	3,5

AMX1 ECO / AMX2 ECO





Мощные вентилируемые моторы
Легкая очистка, благодаря закругленному корпусу
Модели в исполнении ECO для заведений малого и среднего формата













	AMX1	AMX1 ECO	AMX2	AMX2 ECO	AMX3
Материал стакана	нерж.	нерж.	нерж.	нерж.	нерж.
Объем стакана, л	0,8	0,9	2x0,8	2x0,9	3x0,8
Скорость вращения, об/мин	15000	14000	15000	14000	15000
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,14	0,12	2x0,14	2x0,12	3x0,14
Габаритные размеры, мм	200x220x500	150x195x530	330x220x500	300x195x530	460x220x500
Вес нетто, кг	2,8	3	5,1	6	7,3

Кофемолки

ACG2



Плоские стальные ножи большего диаметра
Вместительный бункер для кофейного зерна







	ACG1	ACG2
Цвет корпуса	черный	черный
Емкость бункера, кг	0,6	1,4
Скорость вращения, об/мин	1400	1400
Диаметр ножей, мм	58	65
Емкость дозатора для молотого кофе, кг	0,2	-
Счетчик порций	есть	-
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,25	0,34
Габаритные размеры, мм	190x310x470	220x370x600
Вес нетто, кг	9	12,5



Оборудование для раздачи готовых блюд



Шкафы-витрины кондитерские 134-135
Салат-бары 136-137

Apach
Made in Italy

Шкафы-витрины кондитерские

AVP700G-G SNELLE



Подсветка
Стандартные цвета: бронзовый, серебряный
Хладагент: R404a у моделей 350 л, R134a у моделей 700 л
Вентилируемое охлаждение
Функция автоматической оттайки











	AVP350G SNELLE	AVP350R SNELLE	AVP700G-G SNELLE	AVP700G SNELLE	AVP700R SNELLE
Температурный режим, °C	+4...+10	+4...+10	+4...+10/+4...+10	+4...+10	+4...+10
Объем, л	350	350	350+350	700	700
Вращающиеся стеклянные полки, мм	-	6 x d=430	-	-	12 x d=430
Полки-решетки, мм	5x450x450	-	10x450x420	10x470x470	-
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,6	0,65	0,93	0,85	1,05
Габаритные размеры, мм	595x658x1810	595x658x1810	1150x660x1810	1150x660x1810	1150x660x1810
Вес нетто, кг	139	146	231	211	231

ABN4 ISOLA



Подсветка
Стандартные цвета: темный орех, светлый орех, неокрашенное дерево
Направляющие для тарелок (опция)
Хладагент R404a у охлаждаемых столов
Статичное охлаждение у охлаждаемых столов
Функция автоматической оттайки у охлаждаемых столов
Инфракрасный подогрев у подогреваемых паровых столов

Островные





	ABN4 ISOLA	ABR4 ISOLA	ABR6 ISOLA	ABB4 ISOLA	ABB6 ISOLA
Тип	нейтральный	охлаждаемый	охлаждаемый	подогреваемый паровой	подогреваемый паровой
Температурный режим, °C	-	+4...+10	+4...+10	+30...+90	+30...+90
Размер стола, мм	1320x645	-	-	-	-
Используемые гастроемкости, макс. глубина 150 мм (приобретаются отдельно)	-	GN 1/4 - 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1 - 2/1	GN 1/4 - 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1 - 2/1	GN 1/4 - 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1 - 2/1	GN 1/4 - 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1 - 2/1
Напряжение, В	220	220	220	220	380
Мощность, кВт	0,3	0,72	0,81	3,5	4,4
Габаритные размеры, мм	1417x750x1554	1417x750x1528	2060x750x1528	1420x750x1524	2060x750x1524
Вес нетто, кг	104	137	165	112	121

Пристенные



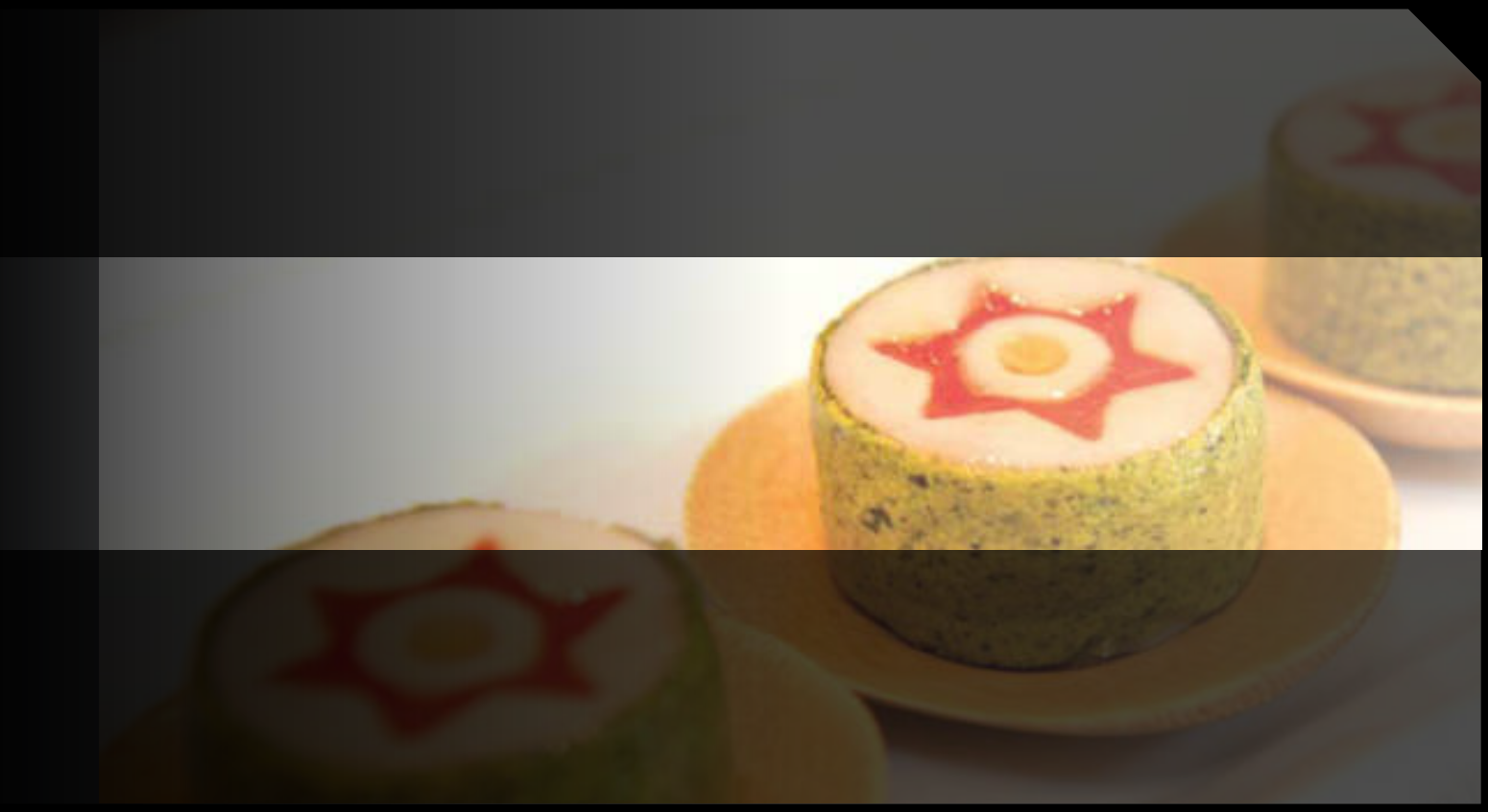


	ABN4 MURALE	ABR4 MURALE	ABR6 MURALE	ABB4 MURALE	ABB6 MURALE
Тип	нейтральный	охлаждаемый	охлаждаемый	подогреваемый паровой	подогреваемый паровой
Температурный режим, С	-	+4...+10	+4...+10	+30...+90	+30...+90
Размер стола, мм	1320x645	-	-	-	-
Используемые гастроемкости, макс. глубина 150 мм (приобретаются отдельно)	-	GN 1/4 - 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1 - 2/1	GN 1/4 - 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1 - 2/1	GN 1/4 - 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1 - 2/1	GN 1/4 - 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1 - 2/1
Напряжение, В	220	220	220	220	380
Мощность, кВт	0,3	0,72	0,81	3,5	4,4
Габаритные размеры, мм	1420x750x1554	1420x750x1554	2060x750x1554	1420x750x1524	2060x750x1524
Вес нетто, кг	119	149	193	123	145


85.3
MENU
ECO
PROG
Apach



Оборудование для упаковки и Sous Vide



Бескамерные вакуумные упаковщики	140-141
Настольные вакуумные упаковщики	142-143
Напольные вакуумные упаковщики	144-145
Термостат	146-147

Apach
Made in Italy

Бескамерные вакуумные упаковщики

AVM4



Корпус изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI 304SB
Опционально комплектуются контейнером и соединительным элементом, позволяющим работать с твердыми и жидкими продуктами







	AVM3	AVM4
Производительность вакуумного насоса, л/мин	11	30
Длина сварочной планки, мм	310	420
Максимальная ширина пакета, мм	300	400
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,45	1
Габаритные размеры, мм	375x297x145	472x320x177
Вес нетто, кг	8	13

Настольные вакуумные упаковщики

AVM420



Влагозащищенная электронная панель управления
Полностью автоматический цикл упаковки
Автоматическое включение от магнитоуправляемого контакта
Микропроцессор с 10 программами
Вакуумная камера выполнена по бесшовной технологии, что облегчает процесс чистки
Крышка камеры закреплена на газовых амортизаторах
Открывающийся корпус для легкого доступа к внутренним компонентам





	AVM254	AVM308	AVM308L	AVM312	AVM412	AVM420	AVM425
Производительность вакуумного насоса, м³/ч	4	8	8	12	12	20	25
Длина сварочной планки, мм	250	310	310	310	410	410	455
Максимальная ширина пакета, мм	250	300	300	300	400	400	400
Возможность заполнения инертным газом	-	*	*	*	*	*	опция
Размер камеры, мм	270x352x150	332x335x170	343x434x175	343x434x175	435x435x180	435x435x180	485x550x175
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220	380
Мощность, кВт	0,35	0,45	0,45	0,75	0,75	0,75	1,2
Габаритные размеры, мм	357x475x335	395x470x370	415x585x400	415x585x400	510x585x435	510x585x435	600x710x500
Вес нетто, кг	23,6	31	31	35	46	51	96

Напольные вакуумные упаковщики

AVM660F





Влагозащищенная электронная панель управления
Полностью автоматический цикл упаковки
Автоматическое включение от магнитоуправляемого контакта
Микропроцессор с 10 программами
Вакуумная камера выполнена по бесшовной технологии, что облегчает процесс чистки
Крышка камеры закреплена на газовых амортизаторах







	AVM425F	AVM660F
Производительность вакуумного насоса, м³/ч	25	60
Длина сварочной планки, мм	1x455	2x620*
Максимальная ширина пакета, мм	400	400
Возможность заполнения инертным газом	опция	опция
Размер камеры, мм	485x550x175	650x535x200
Напряжение, В	380	380
Мощность, кВт	1,2	1,5
Габаритные размеры, мм	600x710x1050	765x710x1050
Вес нетто, кг	116	167

*- возможно исполнение 2x505 (по коротким сторонам)

Термостат

ASV2



Высокоточный нагреватель с контролем температуры, ±0,03°C
Точный контроль рабочей температуры на дисплее
Возможность программирования и сохранения 5 программ
Зажим для закрепления на емкости
Максимальная рабочая глубина - 16,5 см
Оптимальный рабочий объем - 50 л
Автоматическое отключение при «холостом» использовании
Циркуляционная помпа обеспечивает заданную температуру по всему объему
Автоматическая защита от перегрузки и перегрева
Защита структуры из нержавеющей стали по рейтингу IP X3.





	ASV2
Рабочая температура, °C	20...100
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2
Габаритные размеры, мм	130x260x380
Вес нетто, кг	4,5



Льдогенераторы



Льдогенераторы кубикового льда	150-151
Льдогенераторы гранулированного льда	152-153
Льдогенераторы чешуйчатого льда	154
Бункеры для льда	155

Apach
Made in Italy

Льдогенераторы кубикового льда

ACB175.75



Корпус изготовлен из высококачественной нержавеющей стали
Система фронтальной циркуляции воздуха позволяет установить льдогенератор в ограниченном пространстве
Электронное управление с самодиагностикой
Все модели доступны с воздушным и водяным охлаждением*
Тропический климатический класс
Тип хладагента - R404A
Встроенная система умягчения воды (опция)

* обозначение после цифрового кода: A-воздушное, W- водяное.





	ACB2006	ACB2506	ACB3010	ACB3715	ACB4515	ACB5025
Производительность, кг/сут.	20	25	30	37	45	50
Емкость бункера, кг	6	6	10	15	15	25
Производительность, шт./цикл	24	28	28	40	40	40
Масса кубика, г	18	18	18	18	18	18
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,35	0,35	0,45	0,55	0,65	0,8
Габаритные размеры, мм	365x495x600	365x495x600	365x495x690	500x585x685	500x585x685	500x585x795
Регулируемые ножки, мм	0...10	0...10	0...10	0...20	0...20	0...20
Вес нетто, кг	33	34	36	52	52	55







	ACB6040	ACB8040	ACB100.60	ACB115.75	ACB140.75	ACB175.75
Производительность, кг/сут.	60	80	100	115	140	175
Емкость бункера, кг	40	40	60	75	75	75
Производительность, шт./цикл	64	64	64	108	108	108
Масса кубика, г	18	18	18	18	18	18
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,85	0,9	1	1	1,7	1,7
Габаритные размеры, мм	740x605x915	740x605x915	740x605x1015	840x745x1070	840x745x1070	840x745x1070
Регулируемые ножки, мм	50...80	50...80	50...80	50...80	50...80	50...80
Вес нетто, кг	72	72	87	108	108	113

Льдогенераторы гранулированного льда

AG1000



Корпус и испаритель изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
Система фронтальной циркуляции воздуха позволяет установить льдогенератор в ограниченном пространстве
Все модели доступны с воздушным и водяным охлаждением*
Температура льда -0,5 °C
Тип хладагента - R404A

* обозначение после цифрового кода: A-воздушное, W- водяное.





	AGB8015	AGB120.25
Производительность, кг/сут.	80	120
Емкость бункера, кг	15	25
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	0,6	0,6
Габаритные размеры, мм	500x696x696	500x696x796
Регулируемые ножки, мм	0...20	0...20
Вес нетто, кг	64	69







	AG270	AG550	AG1000
Производительность, кг/сут.	270	550	1000
Емкость бункера, кг	-	-	-
Напряжение, В	220	220	380
Мощность, кВт	1	1,6	2,8
Габаритные размеры, мм	560x525x560	605x570x725	830x642x905
Регулируемые ножки, мм	-	-	-
Вес нетто, кг	67	107	156

Льдогенераторы

Льдогенераторы чешуйчатого льда

Корпус изготовлен из высококачественной нержавеющей стали
Микропроцессорная система управления
Фиксированный вертикальный испаритель
Воздушное охлаждение
Температура льда -5...-7 °C, толщина чешуйки - 1,5 мм
Тропический климатический класс
Тип хладагента - R404A
Бункер для льда приобретается дополнительно

AS1000







	AS500	AS1000
Производительность, кг/сут.	500	1000
Напряжение, В	380	380
Мощность, кВт	2,75	4,3
Габаритные размеры, мм	1058x633x806	1058x633x806
Регулируемые ножки, мм	0...30	0...30
Вес нетто, кг	200	226

Бункеры для льда

Корпус изготовлен из высококачественной нержавеющей стали
Теплоизоляция изготовлена из полиуретана высокой плотности

BIN500D











	BIN200	BIN250	BIN400	BIN500D
Емкость, кг	181	250	400	455
Максимальная глубина, мм	1034	944	1155	834
Габаритные размеры, мм	765x845x1050	1080x850x965	1230x865x1270	1220x808x1424
Вес нетто, кг	43	48	73	112
Предназначены для моделей	AG270, AG550	AG270, AG550, AG1000	AG270, AG550, AG1000, AS500, AS1000	AG270, AG550, AG1000, AS500, AS1000

Apach

Made in Italy


Apach
Made in Italy

Apach

Made in Italy



www.apach.it

Pro Kitchen Chiefs

Moscow - Kiev - San Remo - Dubai - Doha - Tallin