

Коммерческое предложение от 18.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1BM2

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_abat_pka_6_1_1vm2



Описание

Пароконвектомат **Abat ПКА 6-1/1BM2** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Модель оснащена подсветкой, легкоъемным жировым фильтром, душем для мойки и дверью с двойным остеклением.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 3 режима работы:
 - Конвекция (до 270 °C)
 - Пар (до 100 °C)
 - Разогрев (до 160 °C)
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)

- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут)
- Автоматическая мойка с 3 режимами: быстрая, полная и средняя
- Полуавтоматическая мойка с применением режима ПАР
- Мойка с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток
- Охлаждение слива
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Двухходовой механизм открывания двери для защиты персонала от горячего пара
- Система закрывания двери "свободные руки" для простого закрывания двери одним движением
- Духовку можно мыть изнутри под струей воды
- Степень защиты камеры: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 9,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 3
- Номинальная нагрузка на гастростомку: 3 кг

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип гастростомки	GN 1/1
Размер гастростомки (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Полуавтоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	270 °C
Мощность	9.5 кВт
Ширина	840 мм
Глубина	800 мм
Высота	775 мм

Вес (без упаковки)	110 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.