

**Пароконвектомат Abat ПКА
10-2/ЗП-01**



(Цена со склада в г.Москва)

296 700 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Мини-пароконвектомат Abat ПКА 10-2/ЗП-01 с автоматической мойкой 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 и дверью с двойным остеклением. Благодаря небольшим габаритным размерам пароконвектомат подходит для помещений с ограниченным пространством и размещается на столе или подставке. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Особенности: 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой) Автоматическая мойка таблетизированными моющими средствами Abat Ручной душ в комплекте 5 режимов работы: Конвекция (от 30 до 270 °С) Пар (100 °С) Пар при низких температурах (от 30 до 98 °С) Конвекция с паром (от 30 до 250 °С) Разогрев (от 30 до 160 °С) Парогенератор для образования пара Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	37160
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	553
Глубина, мм	800
Высота, мм	1095
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Реверс вентилятора	есть
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	730x30x1150
Вес нетто, кг	105
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	130
Код производителя	11000018860
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

Панель управления на русском языке Температурный щуп реверсивный вентилятор, 1 скорость Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут) Встроенный лоток для сбора конденсата 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 Низкое энергопотребление Степень защиты камеры: IPX5	
--	--