

Пароконвектомат Abat ПКА  
6-2/ЗП-01



(Цена со склада в г.Москва)

**263 400 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Abat ПКА 6-2/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, опрокидывающую сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Модель

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Код товара                      | 37161                             |
| Производитель                   | Abat (Чувашторгтехника)           |
| Страна производитель            | Россия                            |
| Гарантия, мес                   | 12                                |
| Источник энергии                | электричество                     |
| Диапазон температур, °С         | +30...+270                        |
| Напряжение, в                   | 220                               |
| Энергопотребление, кВт          | 5,2                               |
| Ширина, мм                      | 550                               |
| Глубина, мм                     | 800                               |
| Высота, мм                      | 735                               |
| Количество уровней              | 6                                 |
| Тип парообразования             | бойлерный                         |
| Управление                      | электронное                       |
| Размер противней, мм            | GN 2/3 (354x325)                  |
| Реверс вентилятора              | есть                              |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 730x930x850                       |
| Вес нетто, кг                   | 80                                |
| Упаковка                        | ящик из ДВП на деревянном поддоне |
| Вес в упаковке, кг              | 100                               |
| Код производителя               | 11000018858                       |
| Статус в Москве                 | под заказ                         |
| Стоимость доставки по Москве    | 700                               |

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 Панель управления на русском языке Температурный щуп Вентилятор с функцией реверса 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 Низкое энергопотребление Степень защиты камеры: IPX5