

Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/2В



(Цена со склада в г.Москва)

150 597 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Мини-пароконвектомат Abat ПКА 6-1/2В инжекционного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - инжекционный впрыск влаги в камеру. Благодаря своим малым габаритам пароконвектомат занимает минимальную рабочую площадь на кухне, его можно разместить на любом столе или на подставке. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим. Шесть уровней GN 1/2 (325x265 мм). Характеристики: - инжекционный тип - удобная панель управления на русском языке (мембранная клавиатура) - легкость в обслуживании - жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов - вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери - двухходовый механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара - система закрывания двери "свободные руки" - дверь легко можно закрыть одним движением руки - лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	16757
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	4,3
Ширина, мм	520
Глубина, мм	668
Высота, мм	706
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/2 (325x265)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	50
Вес в упаковке, кг	80
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x600x755
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000019113
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

воды на пол при открытии двери - камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания - внутренняя подсветка камеры - степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 (конструкция духовки позволяет мыть ее изнутри под струей воды) - многоточечный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления - регулировка влажности от 0% до 100% - таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут - реверсивный вентилятор - возможность записи до 110 собственных программ приготовления - до 4 этапов приготовления в каждой программе - низкое энергопотребление (4,3 кВт) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд - автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим - пароконвектомат подключается к ТРЕХФАЗНОЙ сети напряжением 400 В

Режимы: - конвекция (+30°C...+270° C)
- конвекция + пар (+30°C...+250° C) -
разогрев с паром (+30°C...+160° C) -
низкотемпературный пар (+30°C...+98° C) -
пар (+100° C)