

Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/3П



(Цена со склада в г.Москва)

134 714 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/3П 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. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Благодаря небольшим габаритным размерам пароконвектомат подходит для помещений с ограниченным пространством и размещается на столе или подставке. Пароконвектомат может устанавливаться в колонну с конвекционной печью КПП-4-1/2П или КПП-4-1/2Э и расстоечным шкафом ШРТ-4-02 при использовании установочных комплектов КСП6-1/3П. Особенности: 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой) 5 режимов работы: Конвекция (от 30 до 270 °C) Пар (100 °C) Пар при низких температурах (от 30 до 98 °C) Конвекция с

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1291
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,2
Ширина, мм	520
Глубина, мм	593
Высота, мм	691
Количество уровней	6
Тип парообразования	бойлерный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/3 (325x176)
Реверс вентилятора	нет
Вес нетто, кг	42
Вес в упаковке, кг	68
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x670x870
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000009870
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

паром (от 30 до 250 °C) Разогрев (от 30 до 160 °C) Парогенератор для образования пара Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут Панель управления на русском языке Многоточечный температурный щуп Вентилятор без функции 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 Духовку можно мыть изнутри под струей воды Низкое энергопотребление Степень защиты камеры: IPX5

Дополнительные характеристики:
Максимальная загрузка продукта: 3 кг
Количество воздушных ТЭНов: 2 Количество ТЭНов парогенератора: 1 Опции (приобретаются дополнительно):
Соединительный комплект КСП6-1/ЗП