

**Пароконвектомат Abat ПКА
10-1/1ВМ2**



(Цена со склада в г.Москва)

290 071 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ВМ2 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. Модель сочетает в себе надежность и производительность предыдущих предыдущих, а также ряд новых технических решений, которые делают его использование еще более удобным и легким. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим. Удобная панель управления на русском языке. Вентилируемая дверь духовки предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны дверки. Механизм замка дверки действует по принципу "свободные руки" - дверку можно закрывать одним движением руки. Двухходовой механизм открывания дверки духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара. Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим. Низкое энергопотребление (по сравнению с аналогами) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд. Жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов. Конструкция духовки

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1293
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	12,5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	862
Высота, мм	1055
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	нет
Вес нетто, кг	130
Вес в упаковке, кг	180
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x920x1280
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000019265
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

позволяет мыть ее изнутри под струей воды. Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар". Режимы работы пароконвектомата инжекторного типа: 1. Режим конвекции (до 270°C) В данном режиме происходит тепловая обработка пищи с использованием горячего воздуха, равномерно подаваемого вентилятором камеры при этом образуется мощный ток горячего воздуха, гарантирующий равномерную температуру во всех ее точках. Подходит для приготовления всех видов продуктов: отбивных, филе, цыплят, птицы, рыбы, тушеных овощей, сдобы, теста, подрумянивания и т.д. , а также для разогрева приготовленных ранее продуктов. Горячий воздух или жар как бы обволакивает продукт, связывает мясной белок и предотвращает выход мясного сока, обеспечивая сочность мяса даже при наивысших температурах. Режим вполне подходит для печения, жарки, гриля и панировки. В печи не происходит смешения запахов различных продуктов т.к. воздух практически не передает вкусов. Режим конвекции позволяет одновременно готовить различные блюда на нескольких уровнях. 2. Режим парообразования (до 100 °C) Пар традиционно относится к самому эффективному и распространенному способу тепловой обработки пищи. В данном режиме приготовление продуктов осуществляется с помощью подаваемого во внутреннюю камеру пара, циркулирующего в ней при помощи вентилятора. Может быть использован для приготовления любых продуктов (овощи, паста, фрукты, рыба, мясо, яйца и т. д.). Продукты не перегреваются, что очень важно для диетического и детского питания, а также для приготовления деликатесов и овощей. Такие нежные продукты, как рыба, овощи не теряют свой внешний вид, так как не разрушается их структура, чего практически невозможно избежать при приготовлении блюда традиционным способом. Время, которое будет потрачено на варку на пару, окажется в полтора раза меньше, чем при обычной варке в бульоне. Отпадает необходимость в добавлении воды в продукт, за исключением риса и пасты. Сокращается время размораживания. Аромат, витамины, минеральные соли продуктов не теряются, поскольку процесс приготовления происходит при температуре, которая ниже температуры кипения. Время приготовления одинаково для полных и неполных загрузок. Возможно одновременное приготовление различных продуктов - ароматы блюд не смешиваются. Исключаются такие стандартные этапы, как ожидание закипания воды, закладка продуктов, помешивание. 3. Режим разогрева Нагрев происходит за счет одновременной работы воздушных ТЭНов и поступающего пара (количество поступающего пара больше, чем в комбинированном режиме). Этот режим используется для восстановления (разогрева) приготовленных ранее продуктов с сохранением всех их свойств и внешних качеств благодаря комбинации использования пара и создания определенной температуры. Разогретые продукты сохраняют внешний вид, запах,

витамины, вес и выглядят так, как будто
только что приготовлены.