

**Пароконвектомат Abat ПКА
20-1/1ПП2**



(Цена со склада в г.Москва)

719 185 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1 ПП2 предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях пищевой промышленности, 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 и дверью с двойным остеклением, где внутреннее стекло является теплоотражающим, что дополнительно сберегает тепловую энергию. Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон, а также предотвращает формирование конденсата. Корпус и внутренняя отделка выполнены из

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Код товара | 1296 |
| Производитель | Abat (Чувашторгтехника) |
| Страна производитель | Россия |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °С | +30...+270 |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 35 |
| Ширина, мм | 890 |
| Глубина, мм | 808 |
| Высота, мм | 1780 |
| Количество уровней | 20 |
| Тип парообразования | бойлерный |
| Управление | электронное |
| Размер противней, мм | GN 1/1 (530x325) |
| Реверс вентилятора | есть |
| Вес нетто, кг | 285 |
| Вес в упаковке, кг | 355 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 970x1480x2000 |
| Упаковка | ящик из ДВП на деревянном поддоне |
| Комплектация | Тележка ТП 20-1/1 |
| Код производителя | 11000005228 |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

высококачественной нержавеющей стали.
Особенности: 120 готовых + 360 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой) 12 режимов работы Возможность работы в ручных режимах: Конвекция Конвекция + пар Пар Дополнительные режимы и функции: Регенерация Расстойка Охлаждение Разогрев Низкотемпературный пар Режим «Дельта-Т» - автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги Режим отложенного старта Парогенератор для образования пара Сенсорная панель управления высокого разрешения на русском языке Регулировка влажности (от 0 до 100 %) Вентилятор с 5 скоростями вращения Многоточечный температурный щуп Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим Автоматическая мойка с 3 режимами: быстрая, полная и средняя Мойка с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток Разъем USB для записи данных Система самодиагностики Ручной душ 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
Дополнительные характеристики: Количество воздушных ТЭНов: 8 Количество ТЭНов парогенератора: 8 Точность поддерживаемой температуры: ± 1 °C Время разогрева пароконвектомата до температуры, не более: Конвекция (240 °C): 6 мин. Пар (100 °C): 6 мин. Пар при низкой температуре (98 °C): 6 мин. Комбинированный режим (250 °C): 6 мин. Расход электроэнергии для поддержания температуры, не более: Конвекция (240 °C): 5 кВт*ч Пар (100 °C): 6,3 кВт*ч Пар при низкой температуре (98 °C): 4,2 кВт*ч Комбинированный режим (250 °C): 8 кВт*ч Давление воды в водопроводной системе: 100÷589 кПа (1÷6 кгс/см²) Расход воды при работе на режиме Пар: от 8 до 10 л/ч Расход моющего средства на режиме мойки: Быстрая: 170 мл Средняя: 340 мл Полная: 680 мл Расход ополаскивающего средства на режиме ополаскивания: Быстрое: 3 мл Среднее: 3 мл Полное: 3 мл Номинальная потребляемая мощность электродвигателей вентилятора: 2x 0,16 (0,32) кВт Номинальная потребляемая мощность воздушных ТЭНов: 34 кВт Номинальная потребляемая мощность ТЭНов парогенератора: 24 кВт Номинальная мощность ламп освещения: 4x 25 (100) кВт Освещенность в камере пароконвектомата, не менее: 300 Лк Глубина gastronorm-емкостей GN 1/1, не более: 65 мм Номинальная расчетная нагрузка на функциональную емкость GN 1/1 глубиной 40 мм, не более: 3 кг Средний срок службы пароконвектомата, не менее: 12 лет Габариты в упаковке: 1480x950x2000 мм Объем упаковки: 2,81 м³ !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.