

**Пароконвектомат Abat ПКА
6-1/1ВМ2**



(Цена со склада в г.Москва)

232 991 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Abat ПКА6-1/1ВМ2 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 душем для мойки. Корпус, внутренняя отделка и крепежные элементы выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Габаритности в комплект поставки не входят.

Особенности: 5 режимов работы: Конвекция (до 270 °С) Пар (до 100 °С) Разогрев (до 160 °С) Инжекционный впрыск влаги в камеру Регулировка влажности (от 0 до 100 %) Таймер от 1 минуты до 10 часов Панель управления на русском языке Запись до 110 собственных программ приготовления Трехканальный температурный щуп Вентилятор с 5 скоростями вращения Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут) Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар" Охлаждение слива Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога Двухходовой механизм открывания двери для защиты

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1300
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	862
Высота, мм	775
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	нет
Вес нетто, кг	110
Вес в упаковке, кг	150
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x920x1000
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000019175
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

персонала от горячего пара Система закрывания двери "свободные руки" для простого закрывания двери одним движением Духовку можно мыть изнутри под струей воды Дополнительные характеристики: Количество воздушных ТЭНов: 3 Глубина гастроемкости, не более: 65 мм Время разогрева пароконвектомата до температуры: Режим конвекции 240 °С, не более: 6 мин. Комбинированный режим 250 °С, не более: 10 мин. Точность поддерживаемой температуры: ± 1 °С Давление воды в водопроводной системе: 100÷589 кПа Номинальная мощность ламп освещения: 2x25=50 Вт Номинальная потребляемая мощность: Электродвигатель вентилятора: 0,37 кВт Воздушные ТЭНы: 9 кВт Габариты в упаковке: 950x920x1000 мм Объем упаковки: 0,87 м³ !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.