

**Пароконвектомат Abat ПКА  
6-1/1ВМ2**



(Цена со склада в г.Москва)

**243 513 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. Габариты в упаковке 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:  $\pm 1$  °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 м<sup>3</sup> !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.