

**Пароконвектомат Abat ПКА
20-1/1ПМ2-01 (автоматическая
мойка)**



(Цена со склада в г.Москва)

589 311 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Abat ПКА20-1/1ПМ2-01 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, душем для мойки и дверью с двойным остеклением. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали. В комплект поставки входит тележка-

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26599
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	890
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
Код производителя	11000019444
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

шпилька ТП 20-1/1 под 20 гастроемкостей типа GN 1/1 Особенности: 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой) Продольная загрузка позволяет использовать гастроемкости как размера GN1/2, так и размера GN1/3 5 режимов работы: Конвекция (до 270 °С) Пар (до 100 °С) Пар при низких температурах (от 35 до 98 °С) Конвекция с паром (от 35 до 270 °С) Разогрев (до 160 °С) Парогенератор для образования пара Регулировка влажности (от 0 до 100 %) Таймер от 1 минуты до 10 часов Панель управления на русском языке 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) 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток Охлаждение слива 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