

Пароконвектомат Abat ПКА 6-2/3П



(Цена со склада в г.Москва)

157 658 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Abat ПКА 6-2/3П 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 дверью с двойным остеклением. Благодаря небольшим габаритным размерам пароконвектомат подходит для помещений с ограниченным пространством и размещается на столе или подставке. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали AISI304.

Особенности: 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой) 5 режимов работы: Конвекция (от 30 до 270 °С) Пар (100 °С) Пар при низких температурах (от 30 до 98 °С) Конвекция с паром (от 30 до 250 °С) Разогрев (от 30 до 160 °С) Парогенератор для образования пара Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут Панель управления на русском языке Температурный щуп Вентилятор с функцией реверса Аэродинамика камеры позволяет

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29468
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	5,2
Ширина, мм	550
Глубина, мм	763
Высота, мм	735
Количество уровней	6
Тип парообразования	бойлерный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	45
Вес в упаковке, кг	65
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	730x630x755
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000018855
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

равномерно распределить температуру
Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут)
Встроенный лоток для сбора конденсата
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
Низкое энергопотребление
Степень защиты камеры: IPX5