

**Пароконвектомат Abat ПКА
20-1/1ПМ2**



(Цена со склада в г.Москва)

601 658 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Abat ПКА20-1/1ПМ2 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, ручным душем для мойки, встроенным лотком для сбора конденсата и дверью с двойным остеклением. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали. В комплект поставки входит тележка-шпилька ТП 20-1/1

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29829
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+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	11000019445
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

на 20 GN 1/1 Особенности: Память на 110 программ приготовления до 4 различных этапов каждая 9 режимов работы: Конвекция (от 30 до 270 °C) Пар (от 30 до 100 °C) Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C) Конвекция с паром (от 30 до 250 °C) Разогрев (от 30 до 160 °C) Парогенератор для образования пара Регулировка влажности (от 0 до 100 %) Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут Мембранная клавиатура на русском языке Многоточечный температурный щуп Вентилятор с 5 скоростями вращения и реверсом Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар" Продольная загрузка позволяет также использовать габаритности GN 1/3 и GN 1/2 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 Степень защиты камеры: IPX5