

**Пароконвектомат Abat ПКА
10-1/1ПМ2 лицо нерж.**



(Цена со склада в г.Москва)

355 100 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Abat ПКА10-1/1ПМ2 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, душем для мойки и дверью с двойным остеклением. Лицевые панели облицовки выполнены из нержавеющей стали, крыша, боковые и задние панели -из окрашенного металла. Особенности: 5 режимов работы: Конвекция (до 240 °C) Пар (до 98 °C) Пар при низких температурах (до 98 °C) Конвекция с паром (до 270 °C) Разогрев (до 160 °C) 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)

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33200
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	12,5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	1055
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	920x950x1280
Вес нетто, кг	146
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	195
Код производителя	11000035572
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар" 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 Дополнительные характеристики: Количество воздушных ТЭНов: 3 Количество ТЭНов парогенератора: 3 Точность поддерживаемой температуры: ± 1 °C Расход воды в режиме "Пар": 7 л	
--	--