

**Пароконвектомат Abat ПКА
10-1/1ПМ-01**



(Цена со склада в г.Москва)

12 900 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ-01 бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - парогенератор. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим. Удобная панель управления на русском языке. Вентилируемая дверь духовки предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны дверки. Механизм замка дверки действует по принципу "свободные руки" - дверку можно закрывать одним движением руки. Двухходовой механизм открывания дверки духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара. Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим. Низкое энергопотребление (по сравнению с аналогами) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд. Жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов. Автоматическая мойка в трех режимах: короткая, средняя и полная с применением как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток. Конструкция

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1298
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	нет
Вес нетто, кг	150
Вес в упаковке, кг	195
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	920x950x1280
Упаковка	ящик из оргалита
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

духовки позволяет мыть ее изнутри под струей воды. Режимы работы пароконвектомата бойлерного типа: 1. Режим конвекции (до 270°C) В данном режиме происходит тепловая обработка пищи с использованием горячего воздуха, равномерно подаваемого вентилятором камеры при этом образуется мощный ток горячего воздуха, гарантирующий равномерную температуру во всех ее точках.Подходит для приготовления всех видов продуктов: отбивных, филе, цыплят, птицы, рыбы, тушеных овощей, сдобы, теста, подрумянивания и т.д. , а также для разогрева приготовленных ранее продуктов. Горячий воздух или жар как бы оболачивает продукт, связывает мясной белок и предотвращает выход мясного сока, обеспечивая сочность мяса даже при наивысших температурах. Режим вполне подходит для печения, жарки, гриля и панировки. В печи не происходит смешения запахов различных продуктов т.к. воздух практически не передает вкусов. Режим конвекции позволяет одновременно готовить различные блюда на нескольких уровнях. 2. Режим парообразования (до 100 °C) Пар традиционно относится к самому эффективному и распространенному способу тепловой обработки пищи. В данном режиме приготовление продуктов осуществляется с помощью подаваемого во внутреннюю камеру пара, циркулирующего в ней при помощи вентилятора.Может быть использован для приготовления любых продуктов (овощи, паста, фрукты, рыба, мясо, яйца и т. д.). Продукты не перегреваются, что очень важно для диетического и детского питания, а также для приготовления деликатесов и овощей.Такие нежные продукты, как рыба, овощи не теряют свой внешний вид, так как не разрушается их структура, чего практически невозможно избежать при приготовлении блюда традиционным способом. Время, которое будет потрачено на варку на пару, окажется в полтора раза меньше, чем при обычной варке в бульоне. Отпадает необходимость в добавлении воды в продукт, за исключением риса и пасты. Сокращается время размораживания. Аромат, витамины, минеральные соли продуктов не теряются, поскольку процесс приготовления происходит при температуре, которая ниже температуры кипения.Время приготовления одинаково для полных и неполных загрузок.Возможно одновременное приготовление различных продуктов - ароматы блюд не смешиваются. Исключаются такие стандартные этапы, как ожидание закипания воды, закладка продуктов, помешивание. 3. Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C) Этот режим устанавливается для продуктов, требующих деликатной или частичной обработки, используется для варки в мешочке, консервирования, пастеризации, тушения, бланширования, оттаивания. Несмотря на некоторое увеличение времени готовки, позволяет готовить нежные блюда, нуждающиеся в особо чутком обращении, так как пароконвектомат способен поддерживать температуру с точностью до градуса. Также данный режим подходит для

разогрева блюд (например, перед банкетом). При «деликатном» парообразовании достигаются наилучшие вкусовые качества и внешний вид продуктов. Возможно сохранение продуктов подогретыми (теплыми). Мясные продукты могут готовиться в течение длительного времени. Потеря веса продуктов в процессе приготовления будет незначительной.

4. Комбинированный режим (от 35 до 270 °C) Режим конвекционного парообразования. Этот режим является комбинацией преимуществ режима парообразования и конвекции, при котором достигается высокая скорость циркуляции воздуха, нагоняемого внутренним вентилятором, что гарантирует правильную среду приготовления для всех продуктов и идеальный уровень влажности. Этот режим позволяет реализовать технологические решения приготовления пищи, которые ранее были практически недоступны, и может быть реализован только в пароконвектоматах. Подходит для приготовления всех видов продуктов. Приготовление большей части классических вторых блюд с применением комбинированного режима позволяет Вам готовить блюда за короткое время без использования жиров, без риска подгорания, весовые потери снижаются на 30-50% процентов.

5. Режим разогрева Нагрев происходит за счет одновременной работы воздушных ТЭНов и поступающего пара (количество поступающего пара больше, чем в комбинированном режиме). Этот режим используется для восстановления (разогрева) приготовленных ранее продуктов с сохранением всех их свойств и внешних качеств благодаря комбинации использования пара и создания определенной температуры. Разогретые продукты сохраняют внешний вид, запах, витамины, вес и выглядят так, как будто только что приготовлены.