

**Пароконвектомат Abat ПКА
6-1/1ВМ2**



(Цена со склада в г.Москва)

236 749 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Abat ПКА6-1/1ВМ2 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 душем для мойки. Корпус, внутренняя отделка и крепежные элементы выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Габаритности в комплект поставки не входят.

Особенности: 5 режимов работы: Конвекция (до 270 °С) Пар (до 100 °С) Разогрев (до 160 °С) Инжекционный впрыск влаги в камеру Регулировка влажности (от 0 до 100 %) Таймер от 1 минуты до 10 часов Панель управления на русском языке Запись до 110 собственных программ приготовления 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) Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар" Охлаждение слива Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога Двухходовой механизм открывания двери для защиты

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Код товара | 1300 |
| Производитель | Abat (Чувашторгтехника) |
| Страна производитель | Россия |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °С | +30...+270 |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 9,5 |
| Ширина, мм | 840 |
| Глубина, мм | 862 |
| Высота, мм | 775 |
| Количество уровней | 6 |
| Тип парообразования | инжекционный |
| Управление | электронное |
| Размер противней, мм | GN 1/1 (530x325) |
| Реверс вентилятора | нет |
| Вес нетто, кг | 110 |
| Вес в упаковке, кг | 150 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 950x920x1000 |
| Упаковка | ящик из ДВП на деревянном поддоне |
| Код производителя | 11000019175 |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

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 Глубина гастроемкости, не более: 65 мм Время разогрева пароконвектомата до температуры: Режим конвекции 240 °С, не более: 6 мин. Комбинированный режим 250 °С, не более: 10 мин. Точность поддерживаемой температуры: ± 1 °С Давление воды в водопроводной системе: 100÷589 кПа Номинальная мощность ламп освещения: 2x25=50 Вт Номинальная потребляемая мощность: Электродвигатель вентилятора: 0,37 кВт Воздушные ТЭНы: 9 кВт Габариты в упаковке: 950x920x1000 мм Объем упаковки: 0,87 м³ !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.