

**Пароконвектомат Abat ПКА ПКА
10-1/1ВП2**



(Цена со склада в г.Москва)

401 517 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Программируемый инжекционный пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ВП2 - современное решение для вашей кухни, исключающее многие традиционные этапы из процесса приготовления и позволяющее готовить большое количество высококачественных блюд за короткий промежуток времени со значительной экономией средств. Особенности:

- продольная загрузка позволяет использовать габаритности как размера GN 1/2, так и размера GN 1/3 - удобная сенсорная панель управления (TFT-экран) - 120 встроенных программ приготовления - до 4 этапов приготовления в каждой программе - возможность записи до 360 дополнительных программ, защищенных индивидуальным паролем повара - функция многоуровневого приготовления (таймер для каждого уровня) - многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта - за процессом приготовления больше не нужно следить - он автоматически завершится после достижения продуктом необходимой степени готовности - USB-порт - 5 скоростей вращения вентилятора - можно легко подобрать необходимую как для обжаривания крупных кусков мяса, так и для выпечки легких десертов и кондитерских изделий - реверс вентилятора - регулировка влажности от 0% до 100% - таймер от 1

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27846
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	1085
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	140
Вес в упаковке, кг	195
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	920x950x1200
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000010402
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

минуты до 9 часов 59 минут - система самодиагностики - функция отложенного старта - режим «Дельта Т» - автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги - вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны дверки - открывающееся внутреннее стекло дверцы позволяет полностью мыть стекла двери с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении - двухходовый механизм открывания двери обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара - механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверку можно закрывать одним движением руки - степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 - камеру можно мыть изнутри под струей воды - 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток - температурный контроль до +/-1 °С - система охлаждения слива - встроенный лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери - жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов - внутренняя подсветка камеры - ручной душ в комплекте