

Пароконвектомат Abat ПКА 10-2/3П



(Цена со склада в г.Москва)

202 157 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Мини-пароконвектомат Abat ПКА 10-2/3П 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 дверью с двойным остеклением. Благодаря небольшим габаритным размерам пароконвектомат подходит для помещений с ограниченным пространством и размещается на столе или подставке. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Особенности: 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой) 5

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33196
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	550
Глубина, мм	801
Высота, мм	995
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	92
Вес в упаковке, кг	110
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	730x630x1050
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	11000018854
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

режимов работы: Конвекция (от 30 до 270 °C) Пар (100 °C) Пар при низких температурах (от 30 до 98 °C) Конвекция с паром (от 30 до 250 °C) Разогрев (от 30 до 160 °C) Парогенератор для образования пара Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут Панель управления на русском языке Температурный щуп 2 реверсивных вентилятора, 1 скорость Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут) Встроенный лоток для сбора конденсата 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 Низкое энергопотребление Степень защиты камеры: IPX5	
--	--