

Коммерческое предложение от 01.05.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/2В

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_abat_pka_6_1_2v



Описание

Пароконвектомат **Abat ПКА 6-1/2В** 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.

Особенности:

- 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 5 режимов работы:
 - Конвекция (от 30 до 270 °C)

- Пар
- 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
- Многоточечный температурный щуп
- Вентилятор с функцией реверса
- 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

Дополнительные характеристики:

- Максимальная загрузка продукта: 6 кг
- Потребляемая мощность: 4,3 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 2

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Тип гастроемкости	GN 1/2
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	325x265 / 300x238 мм
Панель управления	электронная
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	270 °C
Мощность	4.2 кВт
Ширина	525 мм
Глубина	620 мм
Высота	710 мм
Вес (без упаковки)	50 кг

Страна производства

Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.