

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМ2 лицо нерж
11000035572
(11000035572)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 8

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 11000035572

Характеристики товара

Фото 11000035572

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 8

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМ2 лицо нерж 11000035572

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМ2 лицо нерж бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно.

Способ образования пара - парогенератор.

Модель сочетает в себе надежность и производительность предыдущих предыдущих, а также ряд новых технических решений, которые делают его использование еще более удобным и легким.

При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим.

Для удобства эксплуатации пароконвектомат рекомендуется разместить на подставке.

Особенности:

- Бойлерный тип (встроенный парогенератор) 10 уровней направляющих под gastronormности типа GN 1/1
- Продольная загрузка позволяет использовать gastronormности как размера GN1/2, так и размера GN1/3
- Удобная панель управления на русском языке (мембранная клавиатура)
- Легкость в обслуживании
- Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим
- 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
- Внутренняя подсветка камеры
- Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 - камеру можно мыть изнутри под струей воды
- Многоточечный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

- Регулировка влажности от 0% до 100%
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Реверс вентилятора
- 5 скоростей вращения вентилятора - можно легко подобрать необходимую скорость как для жарки мяса, так и для приготовления деликатных блюд
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Ручной душ
- Встроенный лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери
- Система охлаждения слива
- Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар"
- Низкое энергопотребление (по сравнению с похожими моделями) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд
- Широкий ассортимент дополнительных аксессуаров

Режимы работы:

- Режим конвекции (до 270°C)
- Режим парообразования (до 100 °C)
- Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C)
- Комбинированный режим (от 35 до 270 °C)
- Режим разогрева

Характеристики:

- Количество воздушных ТЭН-ов, шт. 3
- Количество ТЭН-ов парогенератора, шт. 3

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМ2 лицо нерж 11000035572

Серия	ПКА 10
Длина, мм	840
Ширина, мм	840
Высота, мм	1055
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	12.5
Вес нетто, кг	145
Температурный режим, °С	До 270
Панель управления	Электронная
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями, мм	70
Тип гастроемкости	Gn 1/1
Ширина максимальная, мм	905
Материал рабочей камеры	Нержавеющая сталь
Способ образования пара	Бойлер
Тип	Электрический
Артикул производителя	11000035572

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМ2 лицо нерж 11000035572



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 6 из 8

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 8 из 8