COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1ПМ2



Цена с НДС: 620 203 руб.

Артикул: **765169**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	270
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	35
Ширина, мм	890
Глубина, мм	890
Высота, мм	1780
Вес (без упаковки), кг	285
Вес (с упаковкой), кг	313.5

Пароконвектомат **Abat ПКА 20-1/1ПМ2** 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, легкосъемным жировым фильтром, ручным душем для мойки, встроенным лотком для сбора конденсата и дверью с двойным остеклением.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

В комплект поставки входит тележка-шпилька ТП 20-1/1 на 20 GN 1/1.

Особенности:

- Память на 110 программ приготовления до 4 различных этапов каждая
- 9 режимов работы:

    - Конвекция (от 30 до 270 °C)
    - Пар (от 30 до 100 °C)
    - Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C)
    - Конвекция с паром (от 30 до 250 °C)
    - Разогрев (от 30 до 160 °C)
- Парогенератор для образования пара
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Мембранная клавиатура на русском языке
- Многоточечный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения и реверсом
- Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар"
- Продольная загрузка позволяет также использовать гастроемкости GN 1/3 и GN 1/2
- 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
- Степень защиты камеры: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 35 кВт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.