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 20-1/1ВМ2-01



Цена с НДС: 658 526 руб.

Артикул: **317796**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Температурный режим, °C	270
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	37
Ширина, мм	890
Глубина, мм	850
Высота, мм	1780
Вес (без упаковки), кг	285
Вес (с упаковкой), кг	313.5

Пароконвектомат **Abat ПКА 10-1/1ВМ2-01** 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, душем для мойки и дверью с двойным остеклением.

В комплект поставки входит вкатная тележка тележка на 20 гастроемкостей GN 1/1.

Особенности:

- 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 4 режима работы:
  - Конвекция (от 30 до 270 °C)
  - Конвекция + пар, комбинированный режим (от 30 до 250 °C)

    - Пар (от 30 до 100 °C)
    - Низкотемпературный пар (от 35 до 98 °C)
    - Разогрев (от 30 до 160 °C)
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Автоматическая мойка с 6 режимами
- Реверс вентилятора
- Мойка с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток
- Охлаждение слива
- 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
- Открывающееся внутреннее стекло дверцы позволяет полностью мыть стекла двери с двух сторон
- Степень защиты камеры: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Количество воздушных ТЭНов: 8
- Номинальная нагрузка на гастроемкость: 3 кг

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