COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1ПМ2-01



Цена с НДС: 673 273 руб.

Артикул: **805835**

Есть в наличии

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	70
Температурный режим, °C	270
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
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 20-1/1ПМ2-01** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжаривания, запекания, бланширования, приготовления на пару и других видов тепловой обработки продуктов. Данная модель позволяет комплексно заменить плиту, жарочный шкаф и духовку, конвекционную печь, пищеварочный котел, фритюрницу, опрокидывающуюся сковороду. Легкосъемный жировой фильтр и душ для мойки. 110 программ приготовления по 4 этапа в каждой. 5 режимов работы: конвекция (от 30 до 270°C), конвекция с паром (от 30 до 250°C), пар (от 30 до 100°C), пар при низких температурах (от 35 до 98°C) и разогрев (от 30 до 160°C). Таймер от 1 до 600 минут. Вентилятор с 5 скоростями вращения. Материал корпуса и внутренней отделки - нержавеющая сталь, дверь с двойным остеклением.

Технические характеристики:

- Парогенератор для образования пара
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)
- Панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут)
- Автоматическая мойка с 6 режимами: быстрая, полная и средняя
- Полуавтоматическая с применением режима ПАР
- Мойка с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток
- Охлаждение слива
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Открывающееся внутреннее стекло дверцы позволяет полностью мыть стекла двери с 2 сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении
- Продольная загрузка позволяет использовать гастроемкости как размера GN 1/2, так и размера GN 1/3
- 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
- Потребляемая мощность: 24 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 8
- Количество ТЭНов парогенератора: 8
- Точность поддерживаемой температуры: ± 1 °C
- Расход воды в режиме "Пар": от 8 до 10 л
- Расход воды при мойке: 30 / 30 / 44 л/час
- Расход моющего средства на режиме мойки: 170 / 340 / 680 мл
- Расход ополаскивающего средства на режиме ополаскивания: 3 мл

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