

Коммерческое предложение от 25.11.2025

Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПМ2 (нерж. лицо)

Цена с НДС: 355 100 руб.

Артикул: 642164





Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °С	от 50 до 270
Управление	электронное
	_
Ручной душ	Есть
Ручной душ Автоматическая мойка	Есть
Автоматическая мойка	Есть
Автоматическая мойка Подключение, В	Есть 380
Автоматическая мойка Подключение, В Мощность, кВт	Есть 380 12.5
Автоматическая мойка Подключение, В Мощность, кВт Ширина, мм	Есть 380 12.5 840
Автоматическая мойка Подключение, В Мощность, кВт Ширина, мм Глубина, мм	Есть 380 12.5 840 800

Пароконвектомат Abat ПКA10-1/1ПМ2 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжарки, готовки на пару, бланширования, запекания и других тепловых обработок продуктов питания. Модель заменяет плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. В модели установлена подсветка, жировой фильтр, душ для мойки и дверью. Материал панелей - нержавеющая сталь, материал крыши, боковых и задних панелей - крашенный металл, материал дверей - двойное стекло.

Технические характеристики:

- Количество воздушных ТЭНов: 3
- Количество ТЭНов парогенератора: 3
- Точность поддерживаемой температуры: ± 1 °C
- Расход воды в режиме "Пар": 7 л
- Память на 110 программ приготовления

- 5 режимов работы:
 - ∘ Конвекция (до 270 °C)
 - ∘ Пар (до 100 °C)
 - Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C)
 - Конвекция с паром (от 35 до 270 °C)
 - Разогрев
- Парогенератор для образования пара
- 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
- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут)
- Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар"
- Охлаждение слива
- 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

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