

**Коммерческое предложение от 09.02.2026****Пароконвектомат Abat ПКА 6-2/ЗП-01****Цена с НДС: 267 790 руб.****Артикул: 235279****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Способ образования пара</b>	бойлер
<b>Количество уровней</b>	6
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 2/3
<b>Температурный режим, °С</b>	от 30 до 270
<b>Управление</b>	электронное
<b>Ручной душ</b>	Есть
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	5.2
<b>Ширина, мм</b>	550
<b>Глубина, мм</b>	710
<b>Высота, мм</b>	835
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	80
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	88

Пароконвектомат [Abat ПКА 6-2/ЗВ](#) 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, вентилятор, жировой фильтр, душ для мойки, цифровой дисплей и дверью. Материал внутренней облицовки, лопасти вентилятора и направляющих - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери и верхней панели - крашенная сталь (черная).

**Технические характеристики:**

- Количество устанавливаемых гастроемкостей: 6
- Количество воздушных ТЭНов: 1
- Количество ТЭНов парогенератора: 2
- Бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- Конвекция ( от 30 до 270 °C)
- Конвекция + пар ( от 30 до 250 °C)

- Разогрев с паром ( от 30 до 160 °C)
- Низкотемпературный пар ( от 30 до 98 °C)
- Пар (100 °C)
- Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери
- Двухходовой механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара
- Система закрывания двери "свободные руки" - дверь легко можно закрыть одним движением руки
- Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери
- Камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания
- Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 (конструкция духовки позволяет мыть ее изнутри под струей воды)
- Высокоточный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Реверсивный вентилятор с 1 скоростью
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Автоматическая мойка
- Легкость в обслуживании
- ТЭН парогенератора легко очищается от накипи
- Низкое энергопотребление
- Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим
- Пароконвектомат подключается к однофазной сети напряжения

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