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 6-2/3П-01



Цена с НДС: 267 790 руб.

Артикул: **235279**

Под заказ

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

Пароконвектомат Abat ПКА 6-2/3В 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
- Двухходовый 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.