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 20-2/1ПП3

Цена с НДС: 1 490 000 руб.

Артикул: **836221**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	75
Ширина, мм	1171
Глубина, мм	1254
Высота, мм	1912
Вес (без упаковки), кг	410
Вес (с упаковкой), кг	430

Пароконвектомат Abat ПКА 20-2/1ПП3 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для тепловой обработки продуктов в режимах конвекции, пара и комбинированном режиме, а также для расстойки теста, регенерации и охлаждения блюд. Модель оснащена Touch Screen управлением, автоматической мойкой, ручным душем, реверсом, таймером, USB-порт, системой самодиагностики, LED освещением и лотком для сбора конденсата. Материал камеры и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверей - тройное стекло.

Технические характеристики:

- Интеллектуальная система управления и готовки
- Быстрый доступ к программам мойки
- Настройка параметров через "шатл"
- 120 встроенных программ приготовления
- До 10 этапов приготовления в каждой программе

- До 360 дополнительных программ, защищенных индивидуальным паролем повара
- Функция многоуровневого приготовления
- Многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта - за процессом приготовления больше не нужно следить-он автоматический завершится после достижения продуктом необходимой степени готовности
- 5 скоростей вентилятора
- Таймер: от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Регулировка влажности от 0% до 100%
- Функция HACCP - автоматическое сохранение, отображение и выгрузка данных HACCP
- Функция отложенного старта
- Режим "Дельта Т" - автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаг
- Встроенный ручной душ с возвратным механизмом
- 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых в виде таблеток
- Функция автоматического определения степени образования накипи и автоматическая декальцинация бойлера
- Температурный контроль: до +/-1 °C
- Возможность удаления избыточного пара и охлаждения камеры с помощью заслонки
- Система охлаждения слива
- Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим
- Возможность одновременно готовить продукты с различным временем приготовления
- Совершенная аэродинамика камеры гарантирует равномерную циркуляцию тепловых потоков
- Уровень защиты: IPX5
- Уровень шума: 65 Дб
- Продольная загрузка позволяет использовать гастроемкости GN 1/1
- 8 режимов:
    - Конвекция: от 30 до 270°C
    - Конвекция + пар: от 30 до 270°C
    - Пар: от 30 до 100°C
    - Разогрев: от 30 до 160°C
    - Регенерация: от 30 до 120°C
    - Расстойка: от 30 до 60°C
    - Охлаждение: до 30°C
    - Многоуровневое приготовление (таймер для каждого уровня)

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