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 20-1/1ПМ3-01



Цена с НДС: 792 085 руб.

Артикул: **994092**

Ожидается

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	34
Ширина, мм	808
Глубина, мм	890
Высота, мм	1780
Вес (без упаковки), кг	285
Вес (с упаковкой), кг	320

Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1ПМ3-01 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 электронным управлением, автоматической мойкой, ручным душем, реверсом, таймером, USB-порт, 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
- 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%
- 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
- 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
- 8 режимов:
    - Конвекция: от 30 до 300°C
    - Конвекция + пар: от 30 до 250°C
    - Пар: от 30 до 100°C
    - Предварительный разогрев
    - Охлаждение: до 30°C
    - Программы

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