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 10-1/1ПМ3



Цена с НДС: 396 297 руб.

Артикул: **283836**

Есть в наличии

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
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	840
Высота, мм	778
Вес (без упаковки), кг	135
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПМ3 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, ручным душем, таймером, USB-порт, LED освещением и лотком для сбора конденсата. Материал камеры и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверей - тройное стекло.

Гастроемкости в комплект не входят.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Количество воздушных ТЭНов: 3
- Количество ТЭНов парогенератора: 3
- Точность поддерживаемой температуры: ± 1 °C
- Расход воды в режиме "Пар": 7 л
- Уровень шума: не выше 65 дБ
- Электронная панель управления:
    - Интуитивный интерфейс, мембранная клавиатура с энкодером и LED-индикацией
    - Интеллектуальная система управления и готовки
    - Быстрый доступ к программам мойки
    - Настройка параметров через "шатл"
- Память:
    - 110 готовых программ приготовления (до 10 этапов приготовления в каждой программе)
    - 120 дополнительных программ приготовления (могут быть защищены индивидуальным паролем повара)
- Режимы работы:
    - Конвекция (от 30 до 300 °C)
    - Конвекция+пар (от 30 до 250 °C)
    - Пар (от 30 до 100 °C)
    - Разогрев (от 30 до 160 °C)
    - Охлаждение (до 30 °C)
- Многоточечный (3-х канальный) температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта
- Автоматическое завершение процесса приготовления после после достижения продуктом необходимой степени готовности
- 5 скоростей реверсивного вентилятора
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Регулировка влажности от 0% до 100%
- USB-порт
- Упрощенный доступ к функциям (три действия)
- Функции:
    - Функция "Подготовка" - нагрев или охлаждение камеры до заданной температуры
    - Автоматического определения степени образования накипи
- Вентилируемая дверца духовки предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери
- LED - освещение духовки
- Встроенный ручной душ
- Система охлаждения слива
- Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери
- Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим 9 (не более чем за 5 минут)
- Возможность одновременно готовить продукты с различным временем приготовления
- Простота в обслуживании – съемные электроды и упрощен доступ к узлам
- Совершенная аэродинамика камеры - равномерная циркуляция тепловых потоков
- Уровень защиты камеры IPX5 позволяет мыть ее изнутри под струей воды
- Отличная звукоизоляция
- Продольная загрузка позволяет использовать гастроемкости: GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 2/8
- Отдельная кнопка впрыска воды
- Новая система герметизации (замковый механизм, уплотнитель и механизм заслонки) - удерживает пар внутри камеры, обеспечивая стабильность и безопасность

Опционально доступно к заказу:

- Подставка ПК-6, ПК-10
- Комплект установочный КУ-ПКА-3

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