COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1ПП2 (тележка на 20 GN 1/1)

Цена с НДС: 749 152 руб.

Артикул: **144473**

Есть в наличии



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
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	от 50 до 270
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	35
Ширина, мм	808
Глубина, мм	890
Высота, мм	1780
Вес (без упаковки), кг	285
Вес (с упаковкой), кг	313.5

Пароконвектомат **Abat ПКА 20-1/1ПП2** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Модель оснащена подсветкой, легкосъемным жировым фильтром, душем для мойки и дверью с двойным остеклением.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

В поставку не входит тележка Abat ТП-20-1/1 на 20 GN 1/1.

Особенности:

- Память на 120 готовых + 360 собственных программ приготовления
- 9 режимов работы:
    - Конвекция (от 30 до 270 °C)
    - Пар (30 °C)
    - Пар при низких температурах (от 30 до 98 °C)
    - Конвекция с паром (от 30 до 250 °C)
    - Разогрев (от 30 до 250 °C)
    - Расстойка (от 30 до 60 °C)
    - Регенерация (от 30 до 60 °C)
    - Охлаждение (до 30 °C)
- Многоуровневое приготовление (таймер для каждого уровня)
- Парогенератор для образования пара
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)
- Режим "Дельта Т" автоматически поддерживает постоянную разницу между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Сенсорная панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Система самодиагностики
- Функция отложенного старта
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Автоматическая мойка с 3 режимами: быстрая, полная и средняя
- Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар"
- Мойка с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток
- Охлаждение слива
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Двухходовой механизм открывания двери для защиты персонала от горячего пара
- Система закрывания двери "свободные руки" для простого закрывания двери одним движением
- Духовку можно мыть изнутри под струей воды
- USB-порт
- Степень защиты камеры: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 35 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 8
- Количество ТЭНов парогенератора: 8
- Точность поддерживаемой температуры: ± 1 °C
- Расход воды в режиме "Пар": от 8 до 10 л

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