

Коммерческое предложение от 06.12.2025

Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1BM2

Цена с НДС: 336 900 руб.

Артикул: **272850**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 |
| Температурный режим, °C | 270 |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Есть |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 12.5 |
| Ширина, мм | 840 |
| Глубина, мм | 800 |
| Высота, мм | 1055 |
| Вес (без упаковки), кг | 130 |
| Вес (с упаковкой), кг | 143 |

Пароконвектомат **Abat ПКА 10-1/1BM2** 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, легкоъемным жировым фильтром, душем для мойки и дверью с двойным остеклением.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 4 режима работы:
 - Конвекция (от 30 до 270 °C)
 - Конвекция с паром (от 30 до 250 °C)

- Разогрев (от 30 до 160 °C)
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут)
- 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
- Степень защиты камеры: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 12,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 3
- Номинальная нагрузка на гастроемкость: 3 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.