COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 26.11.2026

# Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ВМ2



**Цена с НДС: 308 264 руб.**

Артикул: **272850**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 10 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/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 10-1/1ВМ2** 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.

**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.