

**Коммерческое предложение от 09.02.2026****Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПМ2-01****Цена с НДС: 432 795 руб.****Артикул: 971128****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Способ образования пара</b>	бойлер
<b>Количество уровней</b>	10
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	70
<b>Температурный режим, °С</b>	270
<b>Управление</b>	электронное
<b>Ручной душ</b>	Есть
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	12.5
<b>Ширина, мм</b>	840
<b>Глубина, мм</b>	800
<b>Высота, мм</b>	1055
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	150
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	165

Пароконвектомат [Abat ПКА 10-1/1ПМ2-01](#) 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)
- 5 режимов работы:
  - Конвекция (до 270 °C)
  - Пар (до 100 °C)

- Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C)
- Конвекция с паром (от 35 до 270 °C)
- Разогрев (до 160 °C)
- Парогенератор для образования пара
- 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)
- Автоматическая мойка с 3 режимами: быстрая, полная и средняя
- Полуавтоматическая 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

#### **Дополнительные характеристики:**

- Потребляемая мощность: 12,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 3
- Количество ТЭНов парогенератора: 3
- Точность поддерживаемой температуры: ± 1 °C
- Расход воды в режиме "Пар": от 6 до 7 л

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

Цены указаны с учетом НДС.