

**Коммерческое предложение от 09.02.2026****Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ПМ2-01****Цена с НДС: 377 996 руб.****Артикул: 360544****Есть в наличии**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Россия        |
| Способ образования пара       | бойлер        |
| Количество уровней            | 6             |
| 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          | Есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 9.5           |
| Ширина, мм                    | 840           |
| Глубина, мм                   | 800           |
| Высота, мм                    | 775           |
| Вес (без упаковки), кг        | 120           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 132           |

Пароконвектомат [Abat ПКА 6-1/1ПМ2-01](#) 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 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: 9,5 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.