

Коммерческое предложение от 20.05.2024**Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ПМ2-01****Цена с НДС: 371 800 руб.****Артикул: 360544****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип гасстроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	270
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Ручной душ	Да
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, 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)
- 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.