

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ВП2, инъекционный
11000011195
(11000011195)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 20

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 11000011195

Характеристики товара

Фото 11000011195

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 20

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ВП2, инжекционный 11000011195

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ВП2, инжекционный, предназначен для приготовления широкого ассортимента разнообразных блюд, а также для выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли.

Готовность продуктов достигается за счёт нагрева паром и горячим воздухом по отдельности или совместно.

Инжекционный впрыск влаги увлажняет воздух в рабочей камере, позволяя сохранить естественную влажность, существенно сократить потерю веса и снизить число калорий готовых блюд благодаря отсутствию необходимости использовать масло.

Модель заменяет собой сразу несколько видов теплового кухонного оборудования и даёт возможность одновременно готовить различные блюда с сохранением вкуса и аромата каждого продукта.

Корпус и рабочая камера с вентилятором изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

В комплект поставки входит ручной душ.

Гастроёмкости (GN 1/1, GN 1/2 или GN 1/3) не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Режимы работы:

- Конвекция при температуре от 30 до 270 °C - нагрев при помощи ТЭНов без подачи пара в рабочую камеру
- Конвекция с паром при температуре от 30 до 250 °C - нагрев при помощи ТЭНов с одновременной подачей пара в рабочую камеру
- Разогрев при температуре от 30 до 250 °C - поддержание температуры готового блюда и бережный подогрев полуфабрикатов
- Низкотемпературный пар при температуре от 30 до 98 °C - деликатное приготовление особо "нежных" блюд
- Пар при температуре 30 °C - подача пара без давления в рабочую камеру для приготовления продуктов в собственном соку с максимальным сохранением витаминов и минеральных веществ
- Расстойка при температуре от 30 до 60 °C - для "поднятия" заготовок из теста перед выпечкой
- Регенерация при температуре от 30 до 60 °C - предельно бережный разогрев уже готовых блюд с оптимизацией параметров влажности и температуры в рабочей камере
- Охлаждение до температуры 30 °C - быстрое охлаждение рабочей камеры
- Многоуровневое приготовление - для приготовления сразу нескольких блюд с использованием отдельного таймера для каждого уровня

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Программирование:

- 120 предустановленных программ
- До 360 программ, задаваемых пользователем
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Защита персональных рецептов индивидуальным паролем пользователя
- Регулировка влажности от 0% до 100%
- Таймер от 1 мин до 9 ч 59 мин
- Функция отложенного старта

Особенности:

- Удобная сенсорная панель управления высокого разрешения с индикацией на русском языке
- TFT-дисплей
- Продольная загрузка позволяет использовать габариты размеров GN 1/2 и GN 1/3
- Быстрое достижение заданной температуры
- Точное поддержание температуры в камере с отклонением до 1 °C
- Многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта
- Режим "Дельта Т" - поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере позволяет готовить при минимальных потерях веса и влаги продуктов
- Автоматическое завершение приготовления после достижения продуктом необходимой степени готовности
- Вентилятор с реверсом и особая аэродинамика камеры обеспечивают равномерное распределение температуры
- 5 скоростей вращения вентилятора
- Внутренняя подсветка камеры
- Система закрывания "свободные руки" позволяет закрыть дверцу одним движением руки
- Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением гарантирует полную теплоизоляцию и исключает вероятность ожогов с внешней стороны оборудования
- Открывающееся внутреннее стекло для удобства мытья и предотвращения образования конденсата

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

- Внутреннее стекло также является теплоотражающим для максимального сохранения тепловой энергии внутри камеры
- Двухходовой механизм открывания дверцы обеспечивает защиту персонала от воздействия горячего пара
- Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5
- Низкий уровень шума при работе
- Жировой фильтр снимается вручную без использования дополнительных инструментов
- Конструкция камеры с закруглёнными углами позволяет мыть её изнутри под струёй воды и гарантирует идеальную гигиеничность
- 6 режимов автоматической мойки
- Возможность использования моющих средств двух типов - жидкого и твёрдого (в виде таблеток)
- Встроенный лоток для сбора конденсата предотвращает попадание капель на пол даже при открытой дверце
- Система охлаждения слива
- Низкое энергопотребление
- USB-порт для перепрограммирования контроллера и добавления новых программ
- Система самодиагностики проблем и устранения неисправностей

Документация для Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВП2

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Руководство по установке и подключению ПКА](#)

[Мойка пароконвектоматов](#)

[Дополнение к РЭ Настройка Частотного Привода](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ВП2, инжекционный 11000011195

Серия	ПКА 6
Длина, мм	800
Ширина, мм	840
Высота, мм	805
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	9.5
Вес нетто, кг	115
Температурный режим, °C	От 0 до 270
Панель управления	Электронная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Количество дверей	1
Расстояние между уровнями, мм	70
Тип гастроемкости	Gn 1/1, gn 1/2, gn 1/3
Способ образования пара	Инжектор
Тип	Электрический
Материал внутреннего корпуса	Нержавеющая сталь

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Артикул производителя

11000011195

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 7 из 20

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ВП2, инъекционный 11000011195

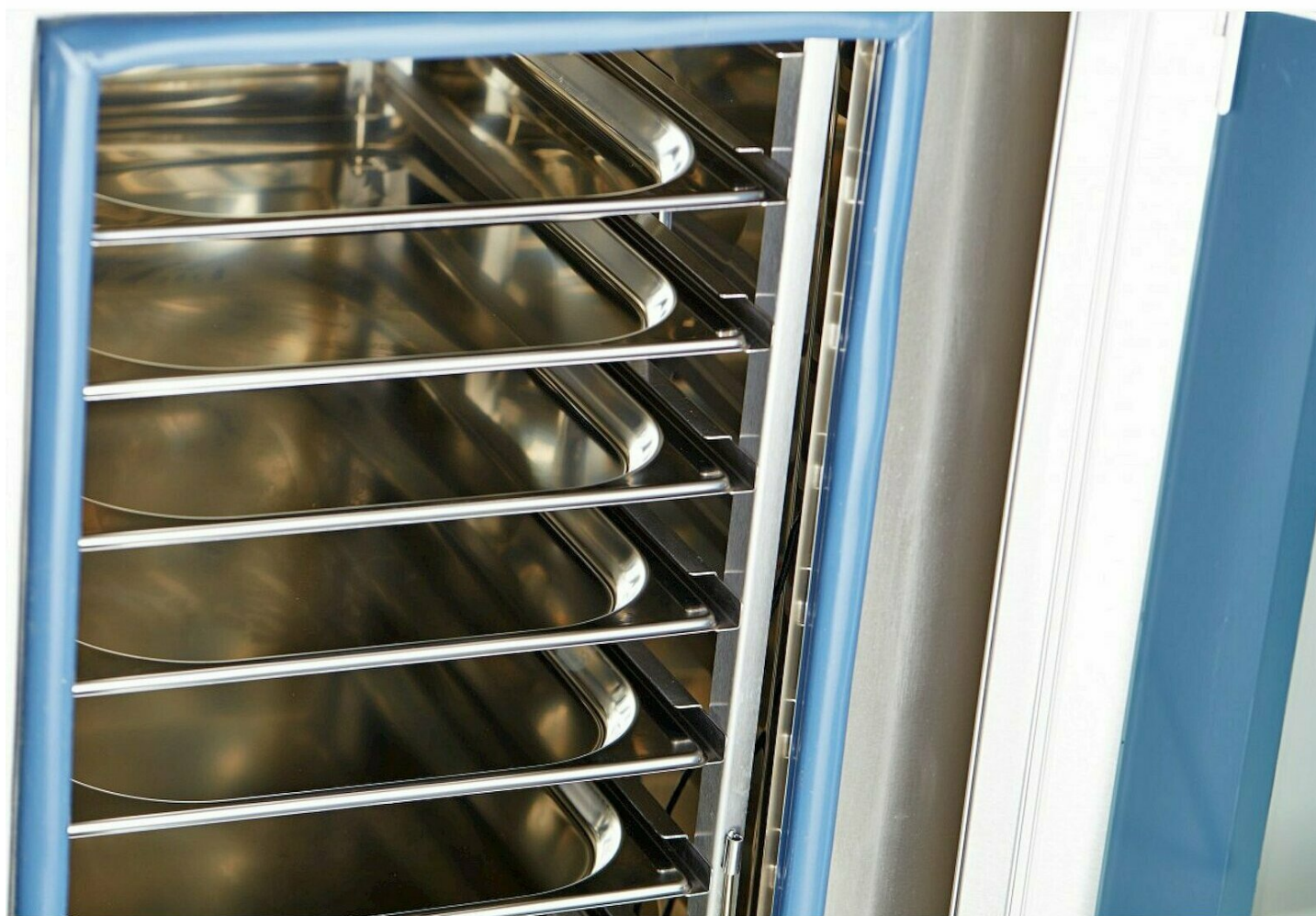


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 9 из 20

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

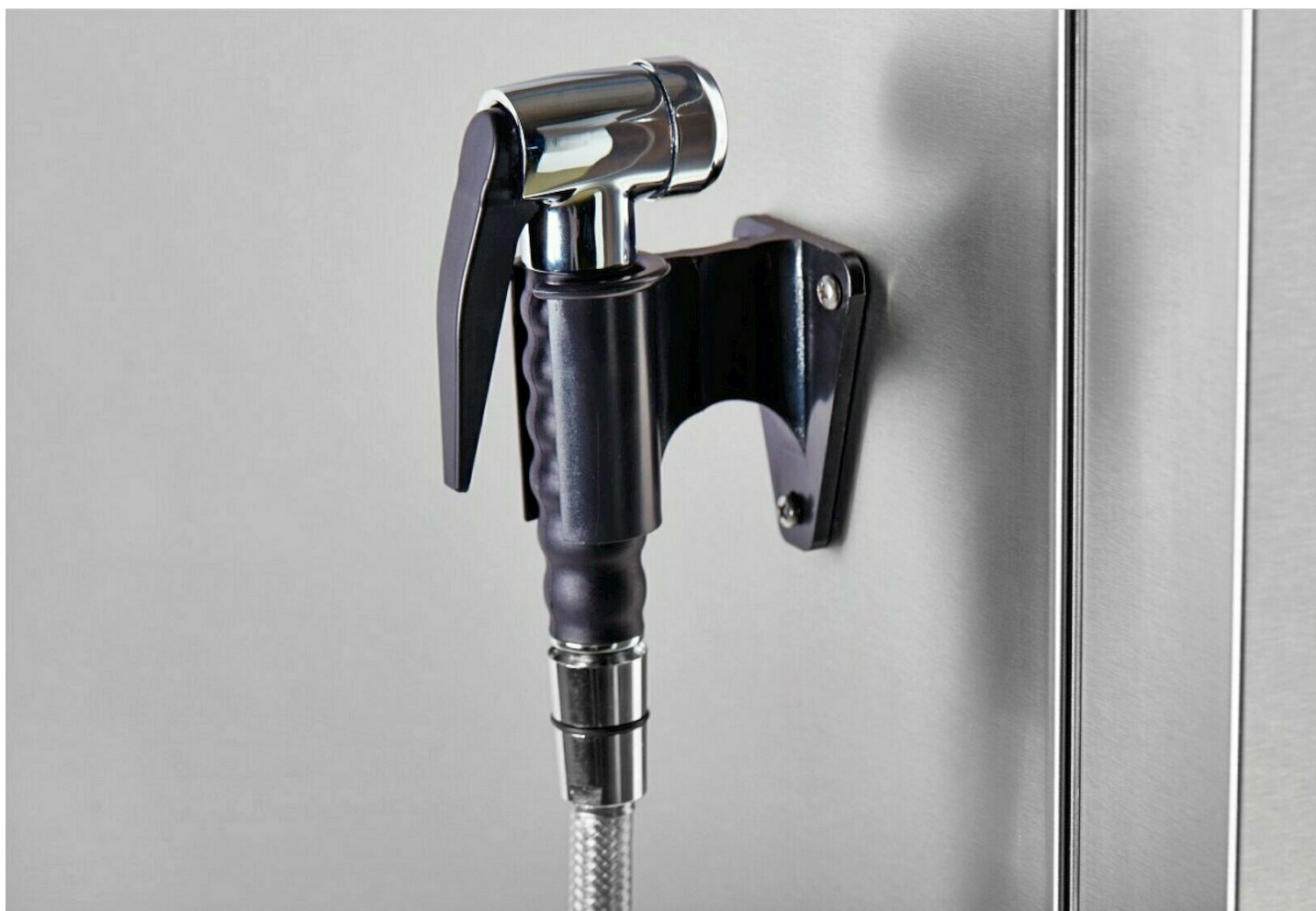


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

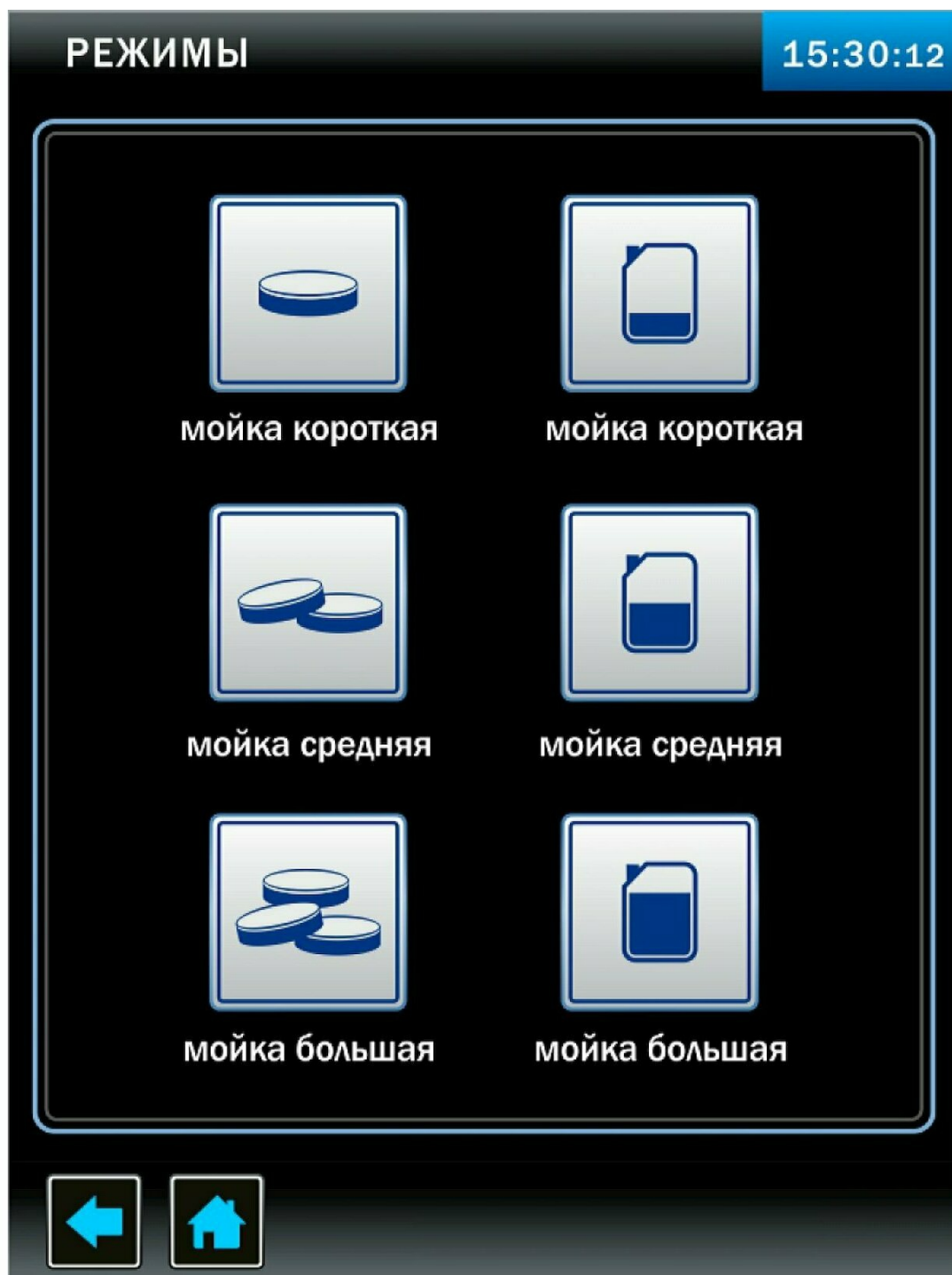


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

EURONORM	vs	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 800 мм 	Единица стандарта (ДхШ)	GN 1/1 = 530 x 325 мм
• Конвекционные печи • Аппараты шоковой заморозки • Тележки-шпильки • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы расстоечные тепловые	Вариации (ДхШ)	На основе GN 1/1: - GN2/1 : 650 x 530 мм - GN2/3 : 354 x 325 мм - GN2/4 : 530 x 162 мм - GN1/2 : 325 x 265 мм - GN1/3 : 325 x 176 мм - GN1/4 : 265 x 162 мм - GN1/6 : 176 x 162 мм - GN1/9 : 108 x 176 мм
 Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер 	Продукция Abat	• Конвекционные печи • Пароконвектоматы • Аппараты шоковой заморозки • Тепловые линии • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы жарочные • Холодильные и морозильные столы • Линии раздачи • Салат-бары • Тележки-шпильки • Шкафы расстоечные
Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов	Особенности	• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1) • Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время • Глубина варьируется от 20 до 200 мм 
Европейские страны, особенно Великобритания	Применение	Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов
	Распространение	Россия, СНГ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

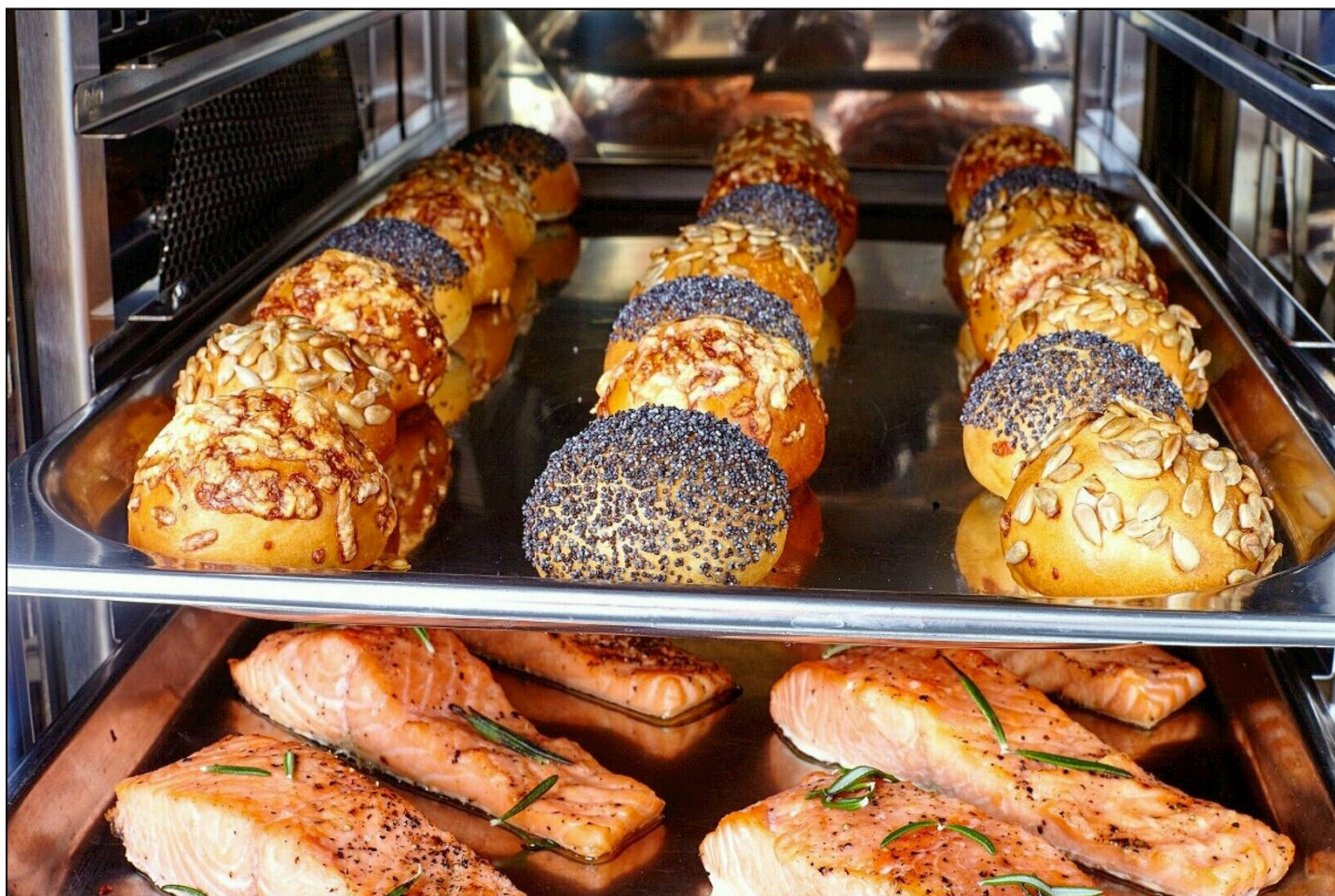


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 17 из 20

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

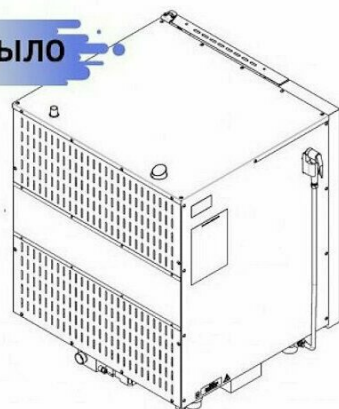
Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Безвинтовая облицовка пароконвектоматов



БЫЛО



СТАЛО



Установка съемной коробки на заднюю стенку



Повышается уровень влагозащищенности



Снижается вероятность попадания пыли и мусора в электроотсек



Крепеж облицовки из нержавеющей стали



Повышается коррозионная стойкость изделия



Расположение крепежа облицовки только на верхних и нижних панелях



Более привлекательный внешний вид



Упрощается техническое обслуживание



Введены вентиляторы на основание и заднюю панель



Эффективная вентиляция в отсеке с электрооборудованием



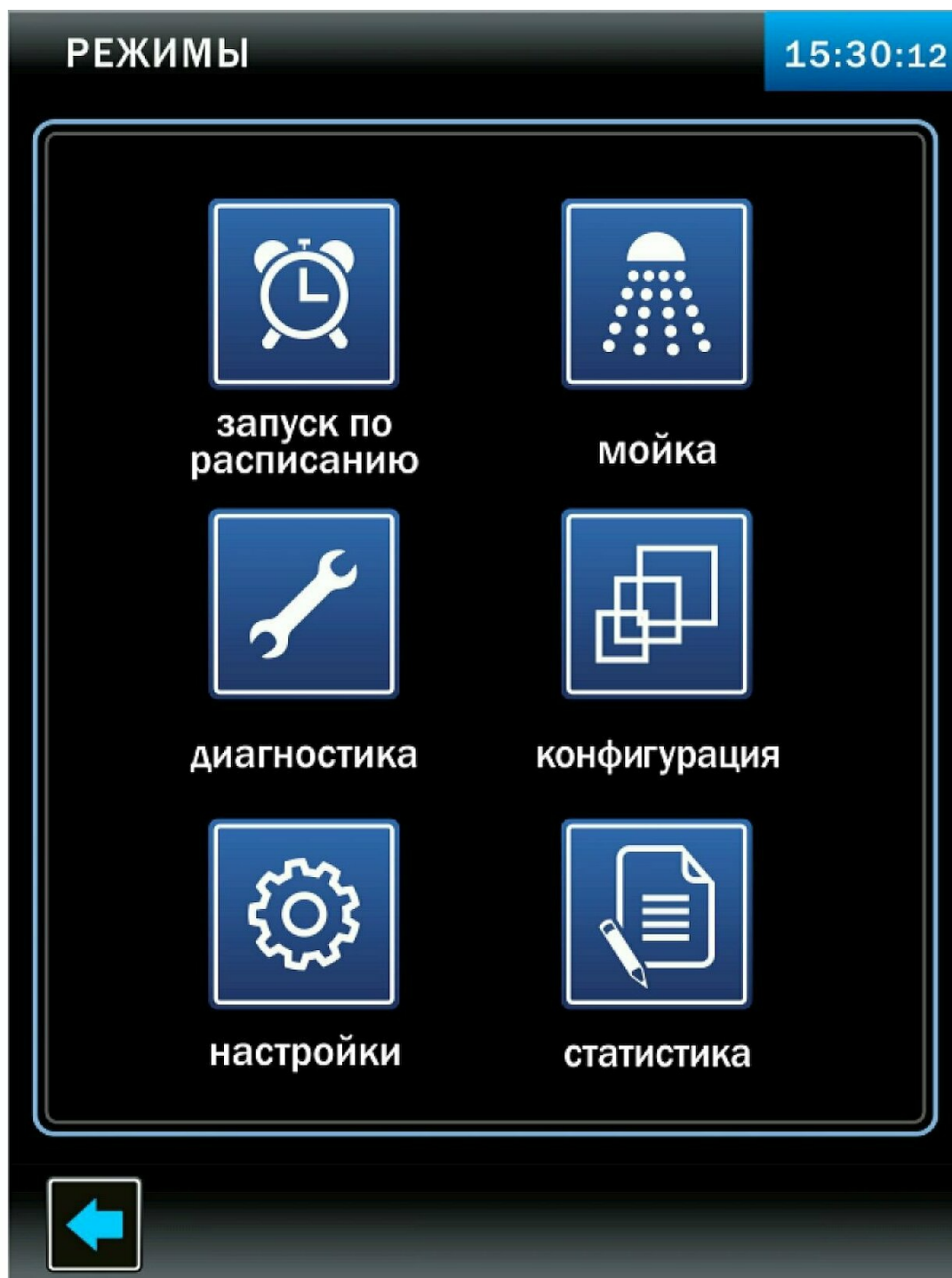
Изменение размеров упаковки не произошло!

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>