

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 10-1/1ВМ2 (нерж. лицо)
11000035562
(11000035562)**



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>

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 11000035562

Характеристики товара

Фото 11000035562

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 10

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 10-1/1ВМ2 (нерж. лицо) 11000035562

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ВМ2 применяется для приготовления продуктов питания в разных режимах на профессиональной кухне и предприятиях общественного питания. Применяется как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

Пароконвектомат инжекторного типа отличается универсальностью применения, предназначен для тепловой обработки, сочетание пара и принудительной конвекции для приготовления разнообразных продуктов, а именно жарку, запекание, разогрев, пассировку, тушение, варку на пару и выпекание мучных изделий. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ. Внутрикамерная подсветка и дверь с двойным остеклением позволяет контролировать процесс, парогенератор для образования пара и легкоъемный жировой фильтр, душ для мойки, печь можно мыть изнутри под струей воды. Двухходовой механизм открывания духовки и вентилируемая дверь, предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны. Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - для простого закрывания двери одним движением, обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара.

Лицевые панели облицовки выполнены из нержавеющей стали.

Режимы работы:

- Конвекция от 30 до 270 °C
- Конвекция с паром от 30 до 250 °C
- Разогрев от 30 до 160 °C

Особенности:

- Лицевые панели облицовки выполнены из нержавеющей стали, крыша, боковые и задние панели -из окрашенного металла.
- 110 собственных программ до 4 этапов приготовления в каждой
- 4 режима работы
- 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

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>

- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим не более 5 минут
- Полуавтоматическая мойка с применением режима пар
- Мойка с двумя типами моющих средств жидкими/твердыми в виде таблеток
- Охлаждение слива
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Низкое энергопотребление
- Степень защиты камеры IPX5

Характеристики:

- Потребляемая мощность 12,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов 3
- Нагрузка на гастрояккость 3 кг

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 10-1/1ВМ2 (нерж. лицо) 11000035562

Серия	ПКА 10
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	840
Ширина, мм	800
Высота, мм	1055
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	12.5
Вес нетто, кг	130
Температурный режим, °С	30 до 270
Панель управления	Электронная
Количество ТЭНов	3
Материал корпуса	Крашенный металл
Количество уровней	10
Количество дверей	1
Тип дверей	Распашной
Расстояние между уровнями, мм	70
Тип гастроемкости	Gn 1/1

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>

Исполнение	Вертикальное
Подключение к водопроводу	Да
Материал рабочей камеры	Нержавеющая сталь
Способ образования пара	Инжектор
Способ установки	Отдельно стоящий
Тип	Электрический
Установка	Отдельностоящий / настольный
Противень	Gn 1/1
Материал внутреннего корпуса	Нержавеющая сталь
Материал дверей	Стекло
Количество скоростей	5
Вместимость gastronorm	10
Артикул производителя	11000035562

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>

Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ВМ2 (нерж. лицо) 11000035562

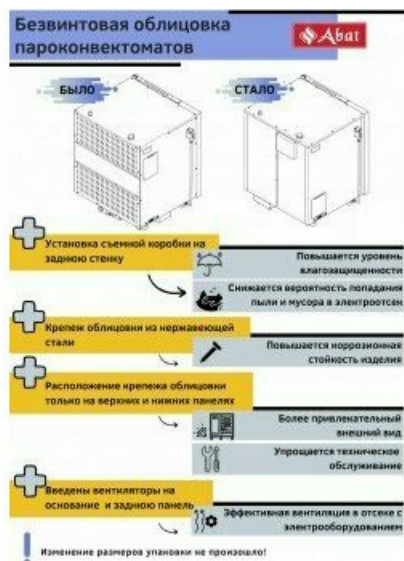


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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
6000 x 4000 мм 6000 x 8000 мм  • Универсальные лотки и контейнеры для хранения и транспортировки • Толщина крышки 10 мм • Легко моются и дезинфицируются • Высокая прочность Важно! Используются в качестве тары для хранения, транспортировки, хранения и хранения. Не подходят для хранения.  Используются в качестве тары для хранения, транспортировки, хранения и хранения. Не подходят для хранения. Европейские стандарты, высокое качество.	Компактная форма (6000 x 4000 мм) Важно! Используются в качестве тары для хранения, транспортировки, хранения и хранения. Не подходят для хранения. Особенности: Преимущества: Расширенный функционал	6000 x 4000 мм 6000 x 8000 мм Важно! Используются в качестве тары для хранения, транспортировки, хранения и хранения. Не подходят для хранения. Особенности: Преимущества: Расширенный функционал



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 10 из 10