

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 10-2/3П верх. панель
управления 11000018854
(11000018854)**



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 11

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 11000018854

Характеристики товара

Фото 11000018854

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>

Описание Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-2/3П верх. панель управления 11000018854

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-2/3П верх. панель управления, предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 воздушными трубчатыми электронагревателями (ТЭНами), парогенератором с 3 водяными ТЭНами, 2 вентиляторами в задней стенке, дверью с поворотной ручкой и смотровым окном, а также панелью управления с мембранной клавиатурой, светодиодными лампами индикации и цифровыми дисплеями. Внутренняя облицовка камеры, лопасти вентиляторов и направляющие для противней выполнены из высококачественной нержавеющей стали, дверь и верхняя фронтальная панель в исполнении черного цвета.

Гастроемкости не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Особенности:

- Режимы:
- Конвекция: нагрев воздушного ТЭНа без подачи пара
- Пар: нагрев водяного ТЭНа с периодической подачей пара
- Низкотемпературный пар
- Конвекция с паром с регулировкой влажности
- Разогрев с паром
- Возможность записи до 110 индивидуальных программ приготовления с 4 этапами в каждой
- Бойлерный тип подачи воды с чистым паробразованием без содержащихся в воде взвесей
- Многоточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта
- Распределение воздуха в рабочей камере с помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания
- Быстрый выход на рабочий режим
- Цифровая индикация температуры в камере и датчиков термощупа, влажности, оставшегося времени и завершения приготовления
- Светодиодная индикация этапов приготовления

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>

- Звуковой сигнал по окончании приготовления
- Простота управления с помощью удобного символического меню
- Защитный терморегулятор для автоматического отключения при перегреве
- Система охлаждения слива
- Электромагнитный клапан для защиты от перепадов давления
- Зажим эквипотенциальности для подключения к технологической линии
- Самодиагностика неисправностей с индикацией кодов ошибок и звуковой сигнализацией
- Ручной душ для ополаскивания камеры
- Лоток для сбора конденсата
- Двухслойное остекление с вентиляцией и герметичное уплотнение для минимизации нагрева наружной поверхности двери
- Двухходовой механизм рукоятки двери для безопасного выпуска пара и автоматическая остановка работы при открывании
- Система закрывания «свободные руки» с помощью легкого толчка
- Экономичная подсветка внутреннего объема
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Легкость очистки ТЭНа парогенератора от накипи, открывающегося установленного на петлях внутреннего стекла и поверхности камеры с закругленными углами
- Компактные габариты для оптимизации пространства
- Степень защиты камеры: IPX5
- Эргономичный стильный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Условия эксплуатации:
- Диапазон температуры: от 1 до 40 °C
- Относительная влажность при 25 °C: 80%
- Подключение к водопроводу:

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>

- Диапазон давления: от 0,15 до 0,6 МПа
- Удельная электропроводность воды: от 100 до 340 мкСм/см
- Максимальная жесткость воды: 1,25 ммоль/ л
- Максимальная концентрация хлора: 0,2 мг/л
- Максимальная концентрация хлоридов: 80 мг/л
- Диапазон температуры приготовления:
- Конвекция: от 30 до 270 °C
- Конвекция с паром: от 30 до 240 °C
- Разогрев с паром: от 100 до 160 °C
- Низкотемпературный пар: от 30 до 98 °C
- Пар: 98 °C
- Шаг регулировки температуры: 1 °C
- Температура срабатывания защитного терморегулятора: 320 °C
- Диапазон регулировки влажности: от 0 до 100%
- Шаг регулировки влажности: 10%
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 1 мин. до 9 ч 59 мин.
- Вместимость гастроемкостей:
- GN 2/3 или GN 1/2: 10 шт.
- GN 1/3: 20 шт.

Опции (заказываются отдельно):

- Гастроемкость

Документация для Пароконвектомат ПКА 10-2/3П

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

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>

Характеристики Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-2/3П верх. панель управления 11000018854

Серия	ПКА 10
Длина, мм	550
Ширина, мм	801
Высота, мм	995
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	10.5
Вес нетто, кг	92
Температурный режим, °С	От 30 до 270
Панель управления	Электронная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями, мм	65
Тип гастроемкости	Gn 2/3
Материал рабочей камеры	Нержавеющая сталь
Способ образования пара	Бойлер
Тип	Электрический
Артикул производителя	11000018854

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 10-2/3П верх. панель управления 11000018854



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>