

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-01, верхняя панель
управления, чёрн. дизайн 11000018860
(11000018860)**



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 9

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 11000018860

Характеристики товара

Фото 11000018860

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 9

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/ЗП-01, верхняя панель управления, чёрн. дизайн 11000018860

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-2/ЗП-01, верхняя панель управления, чёрн. дизайн, предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Особенности:

- 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.
- Возможность записи до 110 индивидуальных программ приготовления с 4 этапами в каждой.
- Бойлерный тип подачи воды с чистым парообразованием 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.
- Программы автоматической мойки.
- Цифровая индикация температуры в камере и датчиков термощупа, влажности, оставшегося времени и завершения приготовления.
- Светодиодная индикация этапов приготовления.
- 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.

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>

- 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.

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.

Характеристики:

- Диапазон температуры: от 1 до 40 °С.
- Относительная влажность при 25 °С: 80%.
- Подключение к водопроводу.
- Диапазон давления: от 0,15 до 0,6 МПа.
- Удельная электропроводность воды: от 100 до 340 мкСм/см.

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>

- 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 °С.
- Конвекция с паром: от 30 до 240 °С.
- Разогрев с паром: от 100 до 160 °С.
- Низкотемпературный пар: от 30 до 98 °С.
- Пар: 98 °С.
- Шаг регулировки температуры: 1 °С.
- Температура срабатывания защитного терморегулятора: 320 °С.
- Диапазон регулировки влажности: от 0 до 100%.
- Шаг регулировки влажности: 10%.
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 1 мин. до 9 ч 59 мин.

Документация для Пароконвектомат ПКА 10-2/3П-01

[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>

Характеристики Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-2/3П-01, верхняя панель управления, чёрн. дизайн 11000018860

Серия	ПКА 10
Длина, мм	553
Ширина, мм	800
Высота, мм	1095
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	10.5
Вес нетто, кг	105
Температурный режим, °С	От 30 до 270
Панель управления	Электронная
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями, мм	70
Тип гастроемкости	Gn 2/3
Способ образования пара	Бойлер
Тип	Электрический
Артикул производителя	11000018860

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-01, верхняя панель управления, чёрн. дизайн 11000018860



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 9 из 9