

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 20-1/1ПМФ2 (морской)
11000035637
(11000035637)**



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 11000035637

Характеристики товара

Фото 11000035637

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 20-1/1ПМФ2 (морской) 11000035637

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 20-1/1ПМФ2 (морской) бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно на морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях. Способ образования пара - парогенератор. Модель сочетает в себе надежность и производительность предыдущих моделей, а также ряд новых технических решений, которые делают его использование еще более удобным и легким. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим.

Пароконвектоматы серии ПМФ2 специально разработаны для размещения на морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях. Подобное оборудование эксплуатируется в значительно более сложных условиях, чем стационарное оборудование - оно может подвергаться перепадам температуры и повышенной влажности воздуха, опасности коррозии ввиду близости морской воды, постоянным вибрациям и сильным качкам, поэтому к нему выдвигаются повышенные требования. Поэтому ПКА серии ПМФ и ПМФ2 характеризуются следующим:

- 1) не только облицовка, но и все крепёжные элементы и элементы внутренней конструкции выполнены из нержавеющей стали, уровень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5
- 2) вибростойкость обеспечивается повышенной прочностью корпуса и использованием амортизационных уплотнителей,
- 3) механизм фиксации двери в открытом положении,
- 4) возможность жесткого крепления к полу, к стене.

Внутренние и облицовочные поверхности пароконвектоматов изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Пароконвектомат оснащен закатной тележкой на 20 уровней GN1/1

С 26.11.2025 г. во все исполнения пароконвектоматов типа ПКА20 производителем взамен двухходовой ручки (положение: открыто / закрыто / приоткрыто) устанавливается ручка типа байонет - одноходовая (положение: открыто / закрыто). Если для Вас важен тот или иной тип ручки у пароконвектомата - пожалуйста, при заказе уточняйте этот момент у менеджера.

Пароварочные конвективные аппараты электрические кухонные типа ПКА предназначены для приготовления продуктов питания в пяти различных режимах:

- конвекция(сухой нагрев до 270°C);
- конвекция + пар(до 250°C);
- разогрев с паром(до 160°C);

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>

- низкотемпературный пар(до 98°C);
- пар(100°C).

Имеет дополнительные функции:

- трехканальный щуп;
- систему регулировки влажности (регуровка от 0 до 100%);
- 5 скоростей вращения вентилятора;
- встроенную систему охлаждения воды, сливаемой в канализацию
- 110 программ приготовления;
- автоматическая мойка (с жидким моющим средством и с таблетками);
- реверс вентилятора для равномерного приготовления пищи;
- крепление к полу, к стене и механизм фиксации двери в открытом положении.

Документация для Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПМФ2-01 (морской)

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[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 20-1/1ПМФ2 (морской) 11000035637

Серия	ПКА 20
Напряжение, В	380
Температурный режим, °С	До 270
Панель управления	Электронная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	20
Тип гастроемкости	Gn 1/1
Тип	Электрический
Артикул производителя	11000035637

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 20-1/1ПМФ2 (морской) 11000035637



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 6 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>



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>