

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-6-1/1ПМФ
(морской,парогенератор) 11000015964
(11000015964)**



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 11000015964

Характеристики товара

Фото 11000015964

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-6-1/1ПМФ (морской,парогенератор) 11000015964

Пароконвектомат бойлерного типа АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) ПКА 6-1/1 ПМФ который оснащен полуавтоматической мойкой с применением режима "Пар", можно мыть изнутри под струей воды.

Используется для приготовления продуктов питания в различных режимах на предприятиях общественного питания, морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях.

Механизм фиксации двери в открытом положении и жесткое крепление к полу.

При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим.

Внутрекамерная подсветка, легкосъемный жировой фильтр, душ для мойки и дверь с двойным остеклением, парогенератор для образования пара.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- 5 режимов работы
- Память на 110 программ приготовления
- Конвекция (от 30 до 270 °C)
- Пар (от 30 до 100 °C)
- Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C)
- Конвекция с паром (от 30 до 250 °C)
- Разогрев (от 30 до 160 °C)
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Регулируемая влажность (от 0 до 100 %)
- Панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Аэродинамика камеры равномерно распределяет 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>

- Охлаждение слива
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Двухходовой механизм открывания двери для защиты персонала от горячего пара
- Система закрывания двери "свободные руки" для простого закрывания двери одним движением
- Степень защиты камеры IPX5

Характеристики:

- Потребляемая мощность 9,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов 3
- Количество ТЭНов парогенератора 3
- Точность поддерживаемой температуры $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Расход воды в режиме "Пар" от 6 до 7 л

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-6-1/1ПМФ (морской,парогенератор) 11000015964

Серия	ПКА 6
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	840
Ширина, мм	800
Высота, мм	790
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	9.5
Вес нетто, кг	124
Температурный режим, °C	270
Панель управления	Электронная
Количество ТЭНов	6
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Цвет	Серебристый
Расстояние между уровнями, мм	70
Тип гастроемкости	Gn 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.), мм	530x325 / 500x300

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>

Тип	Электрический
-----	---------------

Артикул производителя	11000015964
-----------------------	-------------

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 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>

Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА-6-1/1ПМФ (морской,парогенератор) 11000015964



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>

БОЙЛЕРНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-1/1ПМ2

- ПОДКЛЮЧЕНИЕ 19 500 РУБ
- РЕГУЛЯРНОЕ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 9 000 РУБ/МЕСЯЦ
 - РЕГЕНЕРАЦИЯ ВОДОУМЯГЧИТЕЛЯ
 - ЧИСТКА ВОЗДУШНЫХ (СУХИХ) ТЭНОВ
 - ЧИСТКА ВОДЯНЫХ ТЭНОВ
 - ДЕКАЛЬЦИНАЦИЯ БОЙЛЕРА
 - ПРИБОРЕТЕНИЕ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ
 - ДИАГНОСТИКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЦЕПЕЙ
- ЗАМЕНА ТЭНОВ
 - ВОЗДУШНЫЕ ТЭНЫ 3 7 450 РУБ
 - ВОДЯНЫЕ ТЭНЫ 3 3 500 РУБ
- ФИЛЬТР СИСТЕМА 133 000 РУБ/ГОД
 - ПОДВОД ВОДЫ К ПАРОГЕНЕРАТОРУ ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР BRITA PURITY C300 QUELL ST
 - РАСХОД ВОДЫ при работе в режиме "ПАР", л/час



ГODOVOE OБCЛУЖИВАНИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ



РЕСУРС - 2750 Л (КН 10, BYPASS 10%)



7 (л/час) * 8 (час/сутки) * 30 (дней) * 12 (мес) = 20160 л/год
20160 (л/год) / 2750 л = 7 картриджей/год

19 000 руб/шт

ИНЖЕКЦИОННЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-1/1ВМ2



- ПОДКЛЮЧЕНИЕ 19 500 руб
- РЕГУЛЯРНОЕ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 8 000 РУБ/МЕСЯЦ
 - РЕГЕНЕРАЦИЯ ВОДОУМЯГЧИТЕЛЯ
 - ЧИСТКА ВОЗДУШНЫХ (СУХИХ) ТЭНОВ
 - ПРИБОРЕТЕНИЕ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ
 - ДИАГНОСТИКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЦЕПЕЙ
- ЗАМЕНА ТЭНОВ
 - ВОЗДУШНЫЕ ТЭНЫ 3 7 450 РУБ
- ФИЛЬТР СИСТЕМА 133 000 РУБ/ГОД
 - ПОДВОД ВОДЫ В КАМЕРУ ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР BRITA PURITY C300 QUELL ST
 - РАСХОД ВОДЫ при работе в режиме "ПАР", л/час

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>