COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.05.2024

Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ВМ2 (нерж. лицо)

Цена с НДС: 306 900 руб.

Артикул: **100021**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °С	от 50 до 270
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Ручной душ	Да
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	1055
Вес (без упаковки), кг	130
Вес (с упаковкой), кг	143

Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ВМ2 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжарки, готовки на пару, бланширования, запекания и других тепловых обработок продуктов питания. Модель заменяет плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. В модели установлена подсветка, жировой фильтр, душ для мойки и дверью. Материал панелей - нержавеющая сталь, материал крыши, боковых и задних панелей - крашенный металл, материал дверей - двойное стекло.

Технические характеристики:

- Потребляемая мощность: 12,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 3
- Номинальная нагрузка на гастроемкость: 3 кг
- 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 4 режима работы:

    - Конвекция (от 30 до 270 °C)
    - Конвекция с паром (от 30 до 250 °C)
    - Разогрев (от 30 до 160 °C)
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)
- 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
- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут)
- Полуавтоматическая мойка с применением режима ПАР
- Мойка с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток
- 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
- Духовку можно мыть изнутри под струей воды
- Степень защиты камеры: IPX5

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.