

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Пароконвектомат Abat ПКА 6-2/3П-01****Цена с НДС: 263 400 руб.****Артикул: 235279****Под заказ**

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия                   | 12 мес.       |
| Страна-производитель       | Россия        |
| Способ образования пара    | бойлер        |
| Количество уровней         | 6             |
| Тип гастроемкости/противня | GN 2/3        |
| Температурный режим, °C    | от 30 до 270  |
| Управление                 | электронное   |
| Тип подключения            | электричество |
| Ручной душ                 | Да            |
| Автоматическая мойка       | Есть          |
| Подключение, В             | 220           |
| Мощность, кВт              | 5.2           |
| Ширина, мм                 | 550           |
| Глубина, мм                | 710           |
| Высота, мм                 | 835           |
| Вес (без упаковки), кг     | 80            |
| Вес (с упаковкой), кг      | 88            |

Пароконвектомат [Abat ПКА 6-2/3В](#) 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, вентилятор, жировой фильтр, душ для мойки, цифровой дисплей и дверью. Материал внутренней облицовки, лопасти вентилятора и направляющих - высококачественная нержавеющая сталь, материал двери и верхней панели - крашеная сталь (черная).

**Технические характеристики:**

- Количество устанавливаемых гастроемкостей: 6
- Количество воздушных ТЭНов: 1
- Количество ТЭНов парогенератора: 2
- Бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- Конвекция (от 30 до 270 °C)
- Конвекция + пар (от 30 до 250 °C)

- Разогрев с паром ( от 30 до 160 °C)
- Низкотемпературный пар ( от 30 до 98 °C)
- Пар (100 °C)
- Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери
- Двухходовый механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара
- Система закрывания двери "свободные руки" - дверь легко можно закрыть одним движением руки
- Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери
- Камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания
- Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 (конструкция духовки позволяет мыть ее изнутри под струей воды)
- Высокоточный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Реверсивный вентилятор с 1 скоростью
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Автоматическая мойка
- Легкость в обслуживании
- ТЭН парогенератора легко очищается от накипи
- Низкое энергопотребление
- Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим
- Пароконвектомат подключается к однофазной сети напряжения

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.