

## Коммерческое предложение от 22.01.2025

### Пароконвектомат Abat ПКА 6-2/3П

**Цена с НДС: 195 805 руб.**

Артикул: **544454**

Есть в наличии



|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия                  | 12 мес.       |
| Страна-производитель      | Россия        |
| Способ образования пара   | бойлер        |
| Количество уровней        | 6             |
| Тип подключения           | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 2/3        |
| Температурный режим, °С   | 270           |
| Управление                | электронное   |
| Автоматическая мойка      | Нет           |
| Подключение, В            | 220           |
| Мощность, кВт             | 5.2           |
| Ширина, мм                | 555           |
| Глубина, мм               | 708           |
| Высота, мм                | 735           |
| Вес (без упаковки), кг    | 65            |
| Вес (с упаковкой), кг     | 71.5          |

Пароконвектомат [Abat ПКА 6-2/3П](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Модель оснащена подсветкой, легкоъемным жировым фильтром и дверью с двойным остеклением.

Благодаря небольшим габаритным размерам пароконвектомат подходит для помещений с ограниченным пространством и размещается на столе или подставке.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

#### Особенности:

- 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 5 режимов работы:
  - Конвекция (от 30 до 270 °С)

- Пар (100 °C)
- Пар при низких температурах (от 30 до 98 °C)
- Конвекция с паром (от 30 до 250 °C)
- Разогрев (от 30 до 160 °C)
- Парогенератор для образования пара
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Панель управления на русском языке
- Температурный щуп
- Вентилятор с функцией реверса
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут)
- Встроенный лоток для сбора конденсата
- 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
- Низкое энергопотребление
- Степень защиты камеры: IPX5

#### **Дополнительные характеристики:**

- Потребляемая мощность: 5,2 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 1

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

Цены указаны с учетом НДС.