

## Коммерческое предложение от 28.05.2026

### Пароконвектомат Abat ПКА 10-2/3П

**Цена с НДС: 236 782 руб.**

Артикул: **455635**

Есть в наличии



|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия                   | 12 мес.       |
| Страна-производитель       | Россия        |
| Способ образования пара    | бойлер        |
| Количество уровней         | 10            |
| Тип подключения            | электричество |
| Тип гостроемкости/противня | GN 2/3        |
| Температурный режим, °C    | 270           |
| Управление                 | электронное   |
| Ручной душ                 | Есть          |
| Автоматическая мойка       | Нет           |
| Подключение, В             | 380           |
| Мощность, кВт              | 10.5          |
| Ширина, мм                 | 550           |
| Глубина, мм                | 715           |
| Высота, мм                 | 995           |
| Вес (без упаковки), кг     | 90            |
| Вес (с упаковкой), кг      | 99            |

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 °C)
- 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.