COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Abat ПКА 10-2/3П-01



Цена с НДС: 301 645 руб.

Артикул: **660699**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	220
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-01** используется на предприятиях общественного питания. торговли и пищевых производствах для обжаривания, приготовления на пару, бланширования и запекания. Модель оснащена воздушными трубчатыми ТЭНами, парогенератором, вентиляторами, дверью, ручкой, смотровым окном, электронной панелью управления, светодиодными лампами и цифровым дисплеем. Материал облицовки камеры, лопасти вентиляторов и направляющих - высококачественная нержавеющая сталь, двери и верхняя панель - черного цвета.

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

Встроенная автоматическая мойка. Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- Режимы:
  - Конвекция: нагрев воздушного ТЭНа без подачи пара
  - Пар: нагрев водяного ТЭНа с периодической подачей пара

    - Низкотемпературный пар
    - Конвекция с паром с регулировкой влажности
    - Разогрев с паром
- Возможность записи до 110 индивидуальных программ приготовления с 4 этапами в каждой
- Бойлерный тип подачи воды с чистым паробразованием без содержащихся в воде взвесей
- Многоточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта
- Распределение воздуха в рабочей камере с помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания
- Быстрый выход на рабочий режим
- Программы автоматической мойки
- Цифровая индикация температуры в камере и датчиков термощупа, влажности, оставшегося времени и завершения приготовления
- Светодиодная индикация этапов приготовления
- Звуковой сигнал по окончании приготовления
- Простота управления с помощью удобного символьного меню
- Защитный терморегулятор для автоматического отключения при перегреве
- Система охлаждения слива
- Электромагнитный клапан для защиты от перепадов давления
- Зажим эквипотенциальности для подключения к технологической линии
- Самодиагностика неисправностей с индикацией кодов ошибок и звуковой сигнализацией
- Ручной душ для ополаскивания камеры
- Лоток для сбора конденсата
- Двухслойное остекление с вентиляцией и герметичное уплотнение для минимизации нагрева наружной поверхности двери
- Двухходовой механизм рукоятки двери для безопасного выпуска пара и автоматическая остановка работы при открывании
- Система закрывания «свободные руки» с помощью легкого толчка
- Экономичная подсветка внутреннего объема
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Легкость очистки ТЭНа парогенератора от накипи, открывающегося установленного на петлях внутреннего стекла и поверхности камеры с закругленными углами
- Компактные габариты для оптимизации пространства
- Степень защиты камеры: IPX5
- Эргономичный стильный дизайн
- Условия эксплуатации:
    - Диапазон температуры: от 1 до 40 °C
    - Относительная влажность при 25 °C: 80%
    - Подключение к водопроводу:
        - Диапазон давления: от 0,15 до 0,6 МПа
        - Удельная электропроводность воды: от 100 до 340 мкСм/см
        - Максимальная жесткость воды: 1,25 ммоль/ л
        - Максимальная концентрация хлора: 0,2 мг/л
        - Максимальная концентрация хлоридов: 80 мг/л
- Диапазон температуры приготовления:
    - Конвекция: от 30 до 270 °C
    - Конвекция с паром: от 30 до 240 °C
    - Разогрев с паром: от 100 до 160 °C
    - Низкотемпературный пар: от 30 до 98 °C
    - Пар: 98 ºC
- Шаг регулировки температуры: 1 °C
- Температура срабатывания защитного терморегулятора: 320 °C
- Диапазон регулировки влажности: от 0 до 100%
- Шаг регулировки влажности: 10%
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 1 мин. до 9 ч 59 мин.
- Вместимость гастроемкостей:
    - GN 2/3 или GN 1/2: 10 шт.
    - GN 1/3: 20 шт.

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