

## Коммерческое предложение от 21.04.2026

### Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/3П

**Цена с НДС: 157 787 руб.**

Артикул: **731181**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/3
Температурный режим, °C	270
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.2
Ширина, мм	520
Глубина, мм	593
Высота, мм	691
Вес (без упаковки), кг	42
Вес (с упаковкой), кг	46.2

Пароконвектомат [Abat ПКА 6-1/3П](#) 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.

Пароконвектомат может устанавливаться в колонну с конвекционными печами [КПП-4-1/2П](#) или [КПП-4-1/2Э](#) и расстоечным шкафом [ШРТ-4-02](#) при помощи установочного комплекта [КСП6-1/3П](#).

**Особенности:**

- 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 5 режимов работы:
  - Конвекция (от 30 до 270 °С)
  - Пар
  - Пар при низких температурах (от 30 до 98 °С)
  - Конвекция с паром (от 30 до 250 °С)
  - Разогрев (от 30 до 160 °С)
- Парогенератор для образования пара
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Панель управления на русском языке
- Многоточечный температурный щуп
- Вентилятор без функции 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:**

- Максимальная загрузка продукта: 3 кг
- Потребляемая мощность: 3,2 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 2
- Количество ТЭНов парогенератора: 1

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

Цены указаны с учетом НДС.