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 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 гастроемкости/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, легкосъемным 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 °C)
    - Пар
    - 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
- 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.