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 10-1/1ВМ2



Цена с НДС: 308 264 руб.

Артикул: **272850**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	270
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	1055
Вес (без упаковки), кг	130
Вес (с упаковкой), кг	143

Пароконвектомат **Abat ПКА 10-1/1ВМ2** 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, душем для мойки и дверью с двойным остеклением.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 4 режима работы:
  - Конвекция (от 30 до 270 °C)
  - Конвекция с паром (от 30 до 250 °C)

    - Разогрев (от 30 до 160 °C)
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут)
- Полуавтоматическая мойка с применением режима ПАР
- Мойка с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток
- Охлаждение слива
- 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
- Степень защиты камеры: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 12,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 3
- Номинальная нагрузка на гастроемкость: 3 кг

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