COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ПП2

Цена с НДС: 412 414 руб.

Артикул: **143355**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Ручной душ	Есть
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	800
Высота, мм	775
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	132

Пароконвектомат **Abat ПКА 6-1/1ПП2** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов питания с сохранением всех полезных веществ. Модель оснащена Touch Screen управлением, таймером, трехкамерным температурным щупом, автоматической мойкой, ручным душем, USB-портом, подсветкой, легкосъемным жировым фильтром и дверью с двойным остеклением. Материал корпуса и внутренней отделки - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Количество воздушных ТЭНов: 3
- Количество ТЭНов парогенератора: 3
- Точность поддерживаемой температуры: ± 1 °C
- Расход воды в режиме "Пар": 7 л
- Память на 120 готовых + 360 собственных программ приготовления

- 9 режимов работы:
    - Конвекция (от 30 до 270 °C)
    - Пар (30 °C)
    - Пар при низких температурах (от 30 до 98 °C)
    - Конвекция с паром (от 30 до 250 °C)
    - Разогрев (от 30 до 250 °C)
    - Расстойка (от 30 до 60 °C)
    - Регенерация (от 30 до 60 °C)
    - Охлаждение (до 30 °C)
    - Многоуровневое приготовление (таймер для каждого уровня)
- Парогенератор для образования пара
- Регулировка влажности от 0 до 100 %
- Режим "Дельта Т" автоматически поддерживает постоянную разницу между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Система самодиагностики
- Функция отложенного старта
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Автоматическая мойка с 3 режимами: быстрая, полная и средняя
- 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

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