

## Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/2П

Пароконвектомат **Abat ПКА 6-1/2П** 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.

### 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 с функцией 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



**Цена: 184052 руб.**

| Характеристики |        |
|----------------|--------|
| Высота         | 691 мм |
| Ширина         | 520 мм |
| Глубина        | 735 мм |

| Характеристики                       |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Подключение                          | 380 В                |
| Вес (без упаковки)                   | 52 кг                |
| Панель управления                    | электронная          |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/2               |
| Количество уровней                   | 6                    |
| Температурный режим                  | 270 °С               |
| Страна-производитель                 | Россия               |
| Потребляемая мощность                | 4,6 кВт              |
| Способ образования пара              | бойлер               |
| Количество воздушных ТЭНов           | 2                    |
| Максимальная загрузка продукта       | 6 кг                 |
| Количество ТЭНов парогенератора      | 2                    |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 325x265 / 300x238 мм |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**  
**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**