Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ВМ2



Пароконвектомат **Abat ПКА 6-1/1ВМ2** 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)
- 3 режима работы:
  - Конвекция (до 270 °С)
  - Пар (до 100 °С)
  - Разогрев (до 160 °С)
- 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)
- 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: 277135 руб.

Характеристики	
Высота	775 мм
Ширина	840 мм
Глубина	800 мм
Подключение	380 В

Характеристики	
Вес (без упаковки)	110 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	6
Температурный режим	270 °C
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	9,5 кВт
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм
Количество воздушных ТЭНов	3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Номинальная нагрузка на гастроемкость	3 кг

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - 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