

## Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПМФ

Пароконвектомат **Abat ПКА 10-1/1ПМФ** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях. 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, душем для мойки и дверью с двойным остеклением.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

### Особенности:

- Память на 110 программ приготовления
- 5 режимов работы:
  - Конвекция (от 30 до 270 °С)
  - Пар (от 30 до 100 °С)
  - Пар при низких температурах (от 35 до 98 °С)
  - Конвекция с паром (от 30 до 250 °С)
  - Разогрев (от 30 до 160 °С)
- Парогенератор для образования пара
- 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
- Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар"
- Охлаждение слива
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Механизм фиксации двери в открытом положении и жесткое крепление к полу
- 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: 262400 руб.**

| Характеристики |         |
|----------------|---------|
| Высота         | 1070 мм |
| Ширина         | 840 мм  |
| Глубина        | 800 мм  |
| Подключение    | 380 В   |

| Характеристики                       |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Вес (без упаковки)                   | 135 кг               |
| Панель управления                    | электронная          |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1               |
| Количество уровней                   | 10                   |
| Температурный режим                  | 270 °С               |
| Страна-производитель                 | Россия               |
| Потребляемая мощность                | 12,5 кВт             |
| Способ образования пара              | бойлер               |
| Расход воды в режиме "Пар"           | от 6 до 7 л          |
| Расстояние между уровнями            | 70 мм                |
| Количество воздушных ТЭНов           | 3                    |
| Количество ТЭНов парогенератора      | 3                    |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Точность поддерживаемой температуры  | ± 1 °С               |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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**