

Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПП2

Пароконвектомат **Abat ПКА 10-1/1ПП2** 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, душем для мойки и дверью с двойным остеклением.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- Память на 120 готовых + 360 собственных программ приготовления
- 9 режимов работы:
 - Конвекция (от 30 до 270 °С)
 - Пар (30 °С)
 - Пар при низких температурах (от 30 до 98 °С)
 - Конвекция с паром (от 30 до 250 °С)
 - Разогрев (от 30 до 250 °С)
 - Расстойка (от 30 до 60 °С)
 - Регенерация (от 30 до 60 °С)
 - Охлаждение (до 30 °С)
- 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
- Сенсорная панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- 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
- USB-порт
- Степень защиты камеры: IPX5



Цена: 590310 руб.

Характеристики	
Высота	1055 мм
Ширина	840 мм
Глубина	800 мм
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	150 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	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"	7 л
Расстояние между уровнями	70 мм
Количество воздушных ТЭНов	3
Количество ТЭНов парогенератора	3
Размер габаритности (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/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