

Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1ПМ2

Пароконвектомат **Abat ПКА 20-1/1ПМ2** 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, ручным душем для мойки, встроенным лотком для сбора конденсата и дверью с двойным остеклением.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

В комплект поставки входит тележка-шпилька ТП 20-1/1 на 20 GN 1/1

Особенности:

- Память на 110 программ приготовления до 4 различных этапов каждая
- 9 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 9 часов 59 минут
- Мембранная клавиатура на русском языке
- Многоточечный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения и реверсом
- Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар"
- Продольная загрузка позволяет также использовать габаритности GN 1/3 и GN 1/2
- 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: 728400 руб.

Характеристики	
Высота	1780 мм
Ширина	890 мм
Глубина	890 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	285 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	20
Температурный режим	270 °С
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	35 кВт
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	70 мм
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GO19Q?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