

Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1VM2-01

Пароконвектомат ****Abat ПКА 6-1/1VM2-01**** 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, опрокидывающую сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Модель оснащена под

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-abat-pka-6-1-1vm2-01/>

Цена: 332400.00 руб.



Характеристики

Высота	1085 мм
Ширина	840 мм
Глубина	905 мм
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	115 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	6

Температурный режим	270 °С
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	9,5 кВт
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм
Количество воздушных ТЭНов	3
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфаомобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.