

Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1ПМ2-01

Пароконвектомат **Abat ПКА 20-1/1ПМ2-01** 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, 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.

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

Особенности:

- 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 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
- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим (не более 5 минут)
- Автоматическая мойка с 6 режимами: быстрая, полная и средняя
- Полуавтоматическая с применением режима ПАР
- Мойка с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток
- Охлаждение слива
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Открывающееся внутреннее стекло дверцы позволяет полностью мыть стекла двери с 2 сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении
- Продольная загрузка позволяет использовать гастроемкости как размера GN 1/2, так и размера GN 1/3
- 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

Цена: 779100 руб.

Характеристики	
Высота	1780 мм
Ширина	890 мм
Глубина	890 мм
Мощность	35 кВт
Подключение	380 В
Вес (без упаковки)	285 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
Количество уровней	20
Температурный режим	270 °С
Расход воды при мойке	30 / 30 / 44 л/час
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	24 кВт
Способ образования пара	бойлер
Расход воды в режиме "Пар"	от 8 до 10 л
Расстояние между уровнями	70 мм
Количество воздушных ТЭНов	8
Количество ТЭНов парогенератора	8
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Точность поддерживаемой температуры	± 1 °С
Расход моющего средства на режиме мойки	170 / 340 / 680 мл
Расход ополаскивающего средства на режиме ополаскивания	3 мл

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