

Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПМФ2

Пароконвектомат **Abat ПКА 10-1/1ПМФ2** 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 (до 270 °С)
 - Пар (до 100 °С)
 - Пар при низких температурах (от 35 до 98 °С)
 - Конвекция с паром (от 35 до 270 °С)
 - Разогрев (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
- Температурный шуп
- 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
- Дополнительный вентилятор способствует эффективной вентиляции в отсеке с электрооборудованием
- 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
- Возможность жесткого крепления к полу



Цена: 288300 руб.

Характеристики	
Высота	1083 мм
Ширина	840 мм

Характеристики	
Глубина	800 мм
Мощность	12.5 кВт
Подключение	380 В, 220 В
Вес (без упаковки)	145 кг
Панель управления	электронная
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	10
Температурный режим	270 °С
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	70 мм
Количество воздушных ТЭНов	3
Количество ТЭНов парогенератора	3
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/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