

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на  
Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ПП2 с автоматической  
мойкой 11000007069  
(11000007069)**



**УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ**

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Оглавление

---

Описание 11000007069

---

Характеристики товара

---

Фото 11000007069

---

**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 19

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## **Описание Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ПП2 с автоматической мойкой 11000007069**

Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП2 (модернизированный ПКА-6-1/1ПП) бойлерного типа со встроенным парогенератором, используется для приготовления продуктов питания в разных режимах на профессиональной кухне и предприятиях общественного питания. Применяется как самостоятельно, так и в составе технологической линии. Пароконвектомат отличается универсальностью применения, предназначен для тепловой обработки, сочетание пара и принудительной конвекции для приготовления разнообразных продуктов, а именно жарку, запекание, разогрев, пассировку, тушение, варку на пару и выпекание мучных изделий. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ.

Внутрикамерная подсветка и дверь с двойным остеклением позволяет контролировать процесс, парогенератор для образования пара и легкосъемный жировой фильтр, душ для мойки, печь можно мыть изнутри под струей воды.

Двухходовой механизм открывания духовки и вентилируемая дверь, предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны. Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - для простого закрывания двери одним движением, обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

9 режимов работы:

- Конвекция 30°C до 270°C
- Конвекция + пар 30°C до 250°C
- Пар 30°C
- Низкотемпературный пар 30°C до 98°C
- Разогрев 30°C до 250°C
- Регенерация 30°C до 60°C
- Расстойка 30°C до 60°C
- Охлаждение до 30°C
- Многоуровневое приготовление + таймер для каждого уровня

Особенности:

- 120 встроенных программ приготовления
- Внесение до 360 индивидуальных, дополнительных программ с персональным паролем

**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## **Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

**Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>**

- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- USB-порт
- Парогенератор для образования пара
- Регулировка влажности от 0 до 100 %
- Вентилятор с 5 скоростями вращения применяется для жарки, выпечки, десертов, кондитерских изделий
- Реверс вентилятора
- Сенсорная панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Система самодиагностики
- Функция отложенного старта
- Аэродинамика камеры равномерно распределяет температуру
- Автоматическая мойка с 3 режимами быстрая, полная и средняя
- Мойка с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток
- Полуавтоматическая мойка с применением режима пар
- Встроенная емкость для сбора конденсата
- 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
- Низкое энергопотребление по сравнению с аналогами
- Степень защиты камеры IPX5

### **Характеристики:**

- Потребляемая мощность 9,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов 3

**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

**Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>**

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

- Количество ТЭНов парогенератора 3
- Реверс
- Точность поддерживаемой температуры от -1 до 1 °C
- Расход воды в режиме Пар 7 л

## Документация для Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП2

---

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Схема подключения](#)

[Руководство по установке и подключению ПКА](#)

[Мойка пароконвектоматов](#)

[Дополнение к РЭ Настройка Частотного Привода](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Характеристики Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ПП2 с автоматической мойкой 11000007069

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| Серия                         | ПКА 6             |
| Страна-производитель          | Россия            |
| Длина, мм                     | 840               |
| Ширина, мм                    | 840               |
| Высота, мм                    | 775               |
| Напряжение, В                 | 380               |
| Потребляемая мощность, кВт    | 9.5               |
| Вес нетто, кг                 | 120               |
| Температурный режим, °С       | От 30 до 270      |
| Панель управления             | Электронная       |
| Количество ТЭНов              | 3                 |
| Материал корпуса              | Нержавеющая сталь |
| Количество уровней            | 6                 |
| Количество дверей             | 1                 |
| Цвет                          | Серебристый       |
| Расстояние между уровнями, мм | 70                |
| Тип гастроемкости             | Gn 1/1            |

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

|                                      |                   |
|--------------------------------------|-------------------|
| Размер габаритов (наруж./внутр.), мм | 530x325 / 500x300 |
| Исполнение                           | Вертикальное      |
| Подключение к водопроводу            | Да                |
| Размер габаритов, мм                 | 325x530           |
| Материал рабочей камеры              | Нержавеющая сталь |
| Тип                                  | Электрический     |
| Артикул производителя                | 11000007069       |

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## **Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ПП2 с автоматической мойкой 11000007069**



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

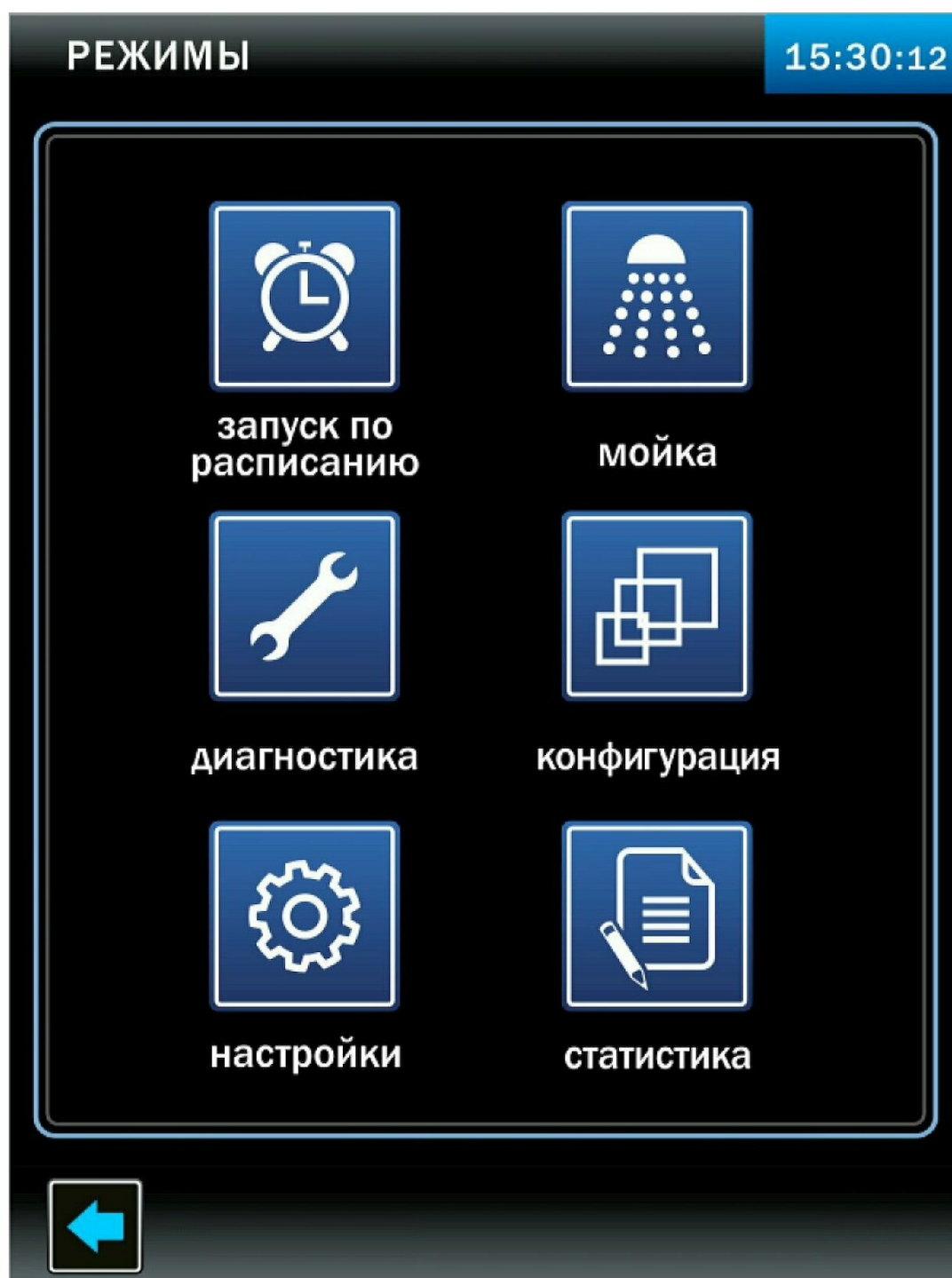


**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

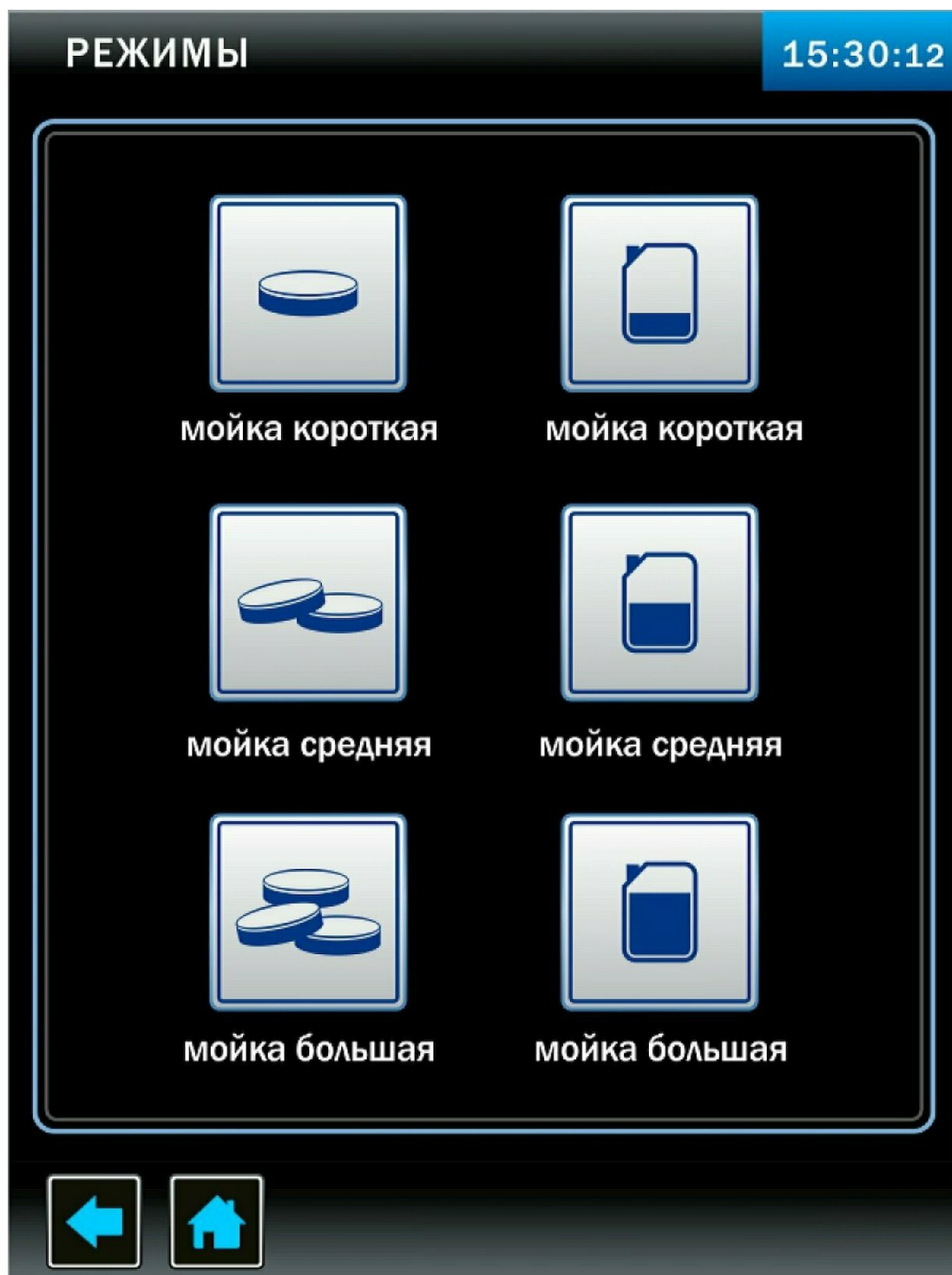


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

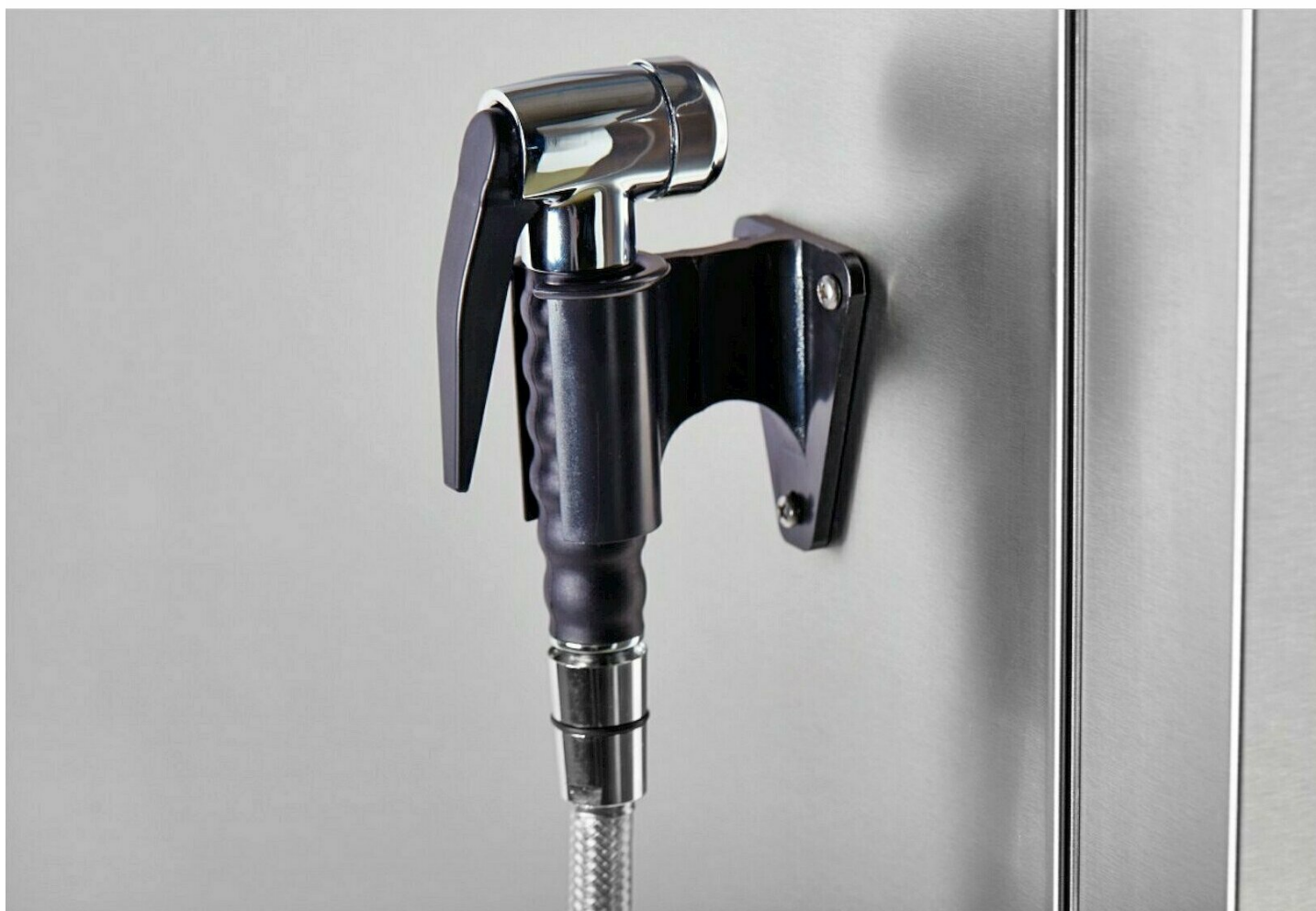


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

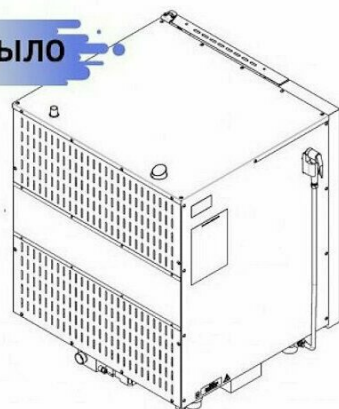
Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Безвинтовая облицовка пароконвектоматов



БЫЛО



СТАЛО



Установка съемной коробки на заднюю стенку



Повышается уровень влагозащитности



Снижается вероятность попадания пыли и мусора в электроотсек



Крепеж облицовки из нержавеющей стали



Повышается коррозионная стойкость изделия



Расположение крепежа облицовки только на верхних и нижних панелях



Более привлекательный внешний вид



Упрощается техническое обслуживание



Введены вентиляторы на основание и заднюю панель



Эффективная вентиляция в отсеке с электрооборудованием



Изменение размеров упаковки не произошло!

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

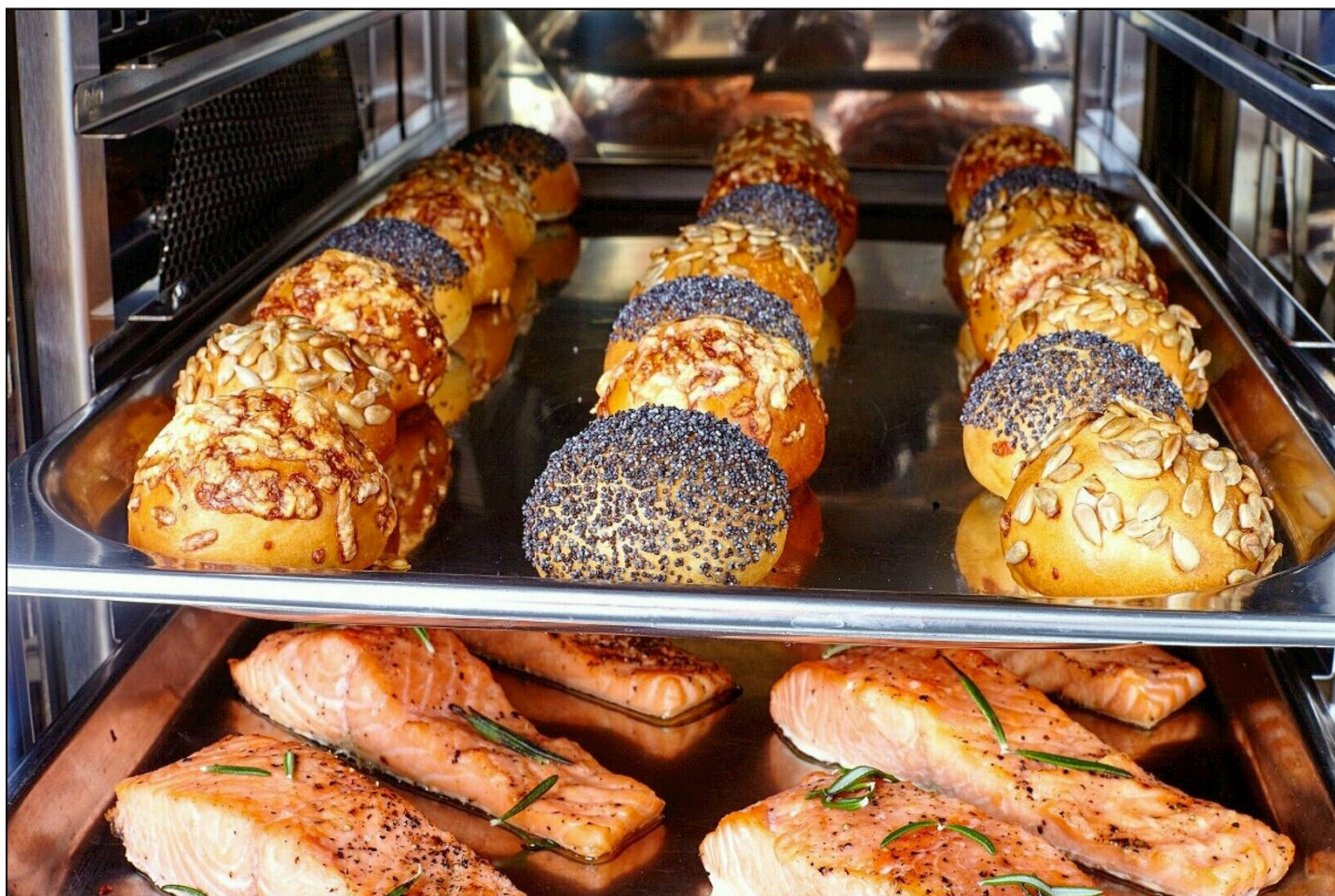
| EURONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | vs                             | GASTRONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>600 x 400 мм<br/>600 x 800 мм</p>                                                                                                                                                                                     | <p>Единица стандарта (ДхШ)</p> | <p>GN 1/1 = 530 x 325 мм</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы расстоечные тепловые</li> </ul>                                                                                      | <p>Вариации (ДхШ)</p>          | <p>На основе GN 1/1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>GN2/1 : 650 x 530 мм</li> <li>GN2/3 : 354 x 325 мм</li> <li>GN2/4 : 530 x 162 мм</li> <li>GN1/2 : 325 x 265 мм</li> <li>GN1/3 : 325 x 176 мм</li> <li>GN1/4 : 265 x 162 мм</li> <li>GN1/6 : 176 x 162 мм</li> <li>GN1/9 : 108 x 176 мм</li> </ul>                                                                     |
|  <p>Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер</p>  | <p>Продукция Abat</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Пароконвектоматы</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тепловые линии</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы жарочные</li> <li>• Холодильные и морозильные столы</li> <li>• Линии раздачи</li> <li>• Салат-бары</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Шкафы расстоечные</li> </ul> |
| <p>Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов</p>                                                                                                                                                                                               | <p>Особенности</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1)</li> <li>• Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время</li> <li>• Глубина варьируется от 20 до 200 мм</li> </ul>                               |
| <p>Европейские страны, особенно Великобритания</p>                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Применение</p>              | <p>Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Распространение</p>         | <p>Россия, СНГ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

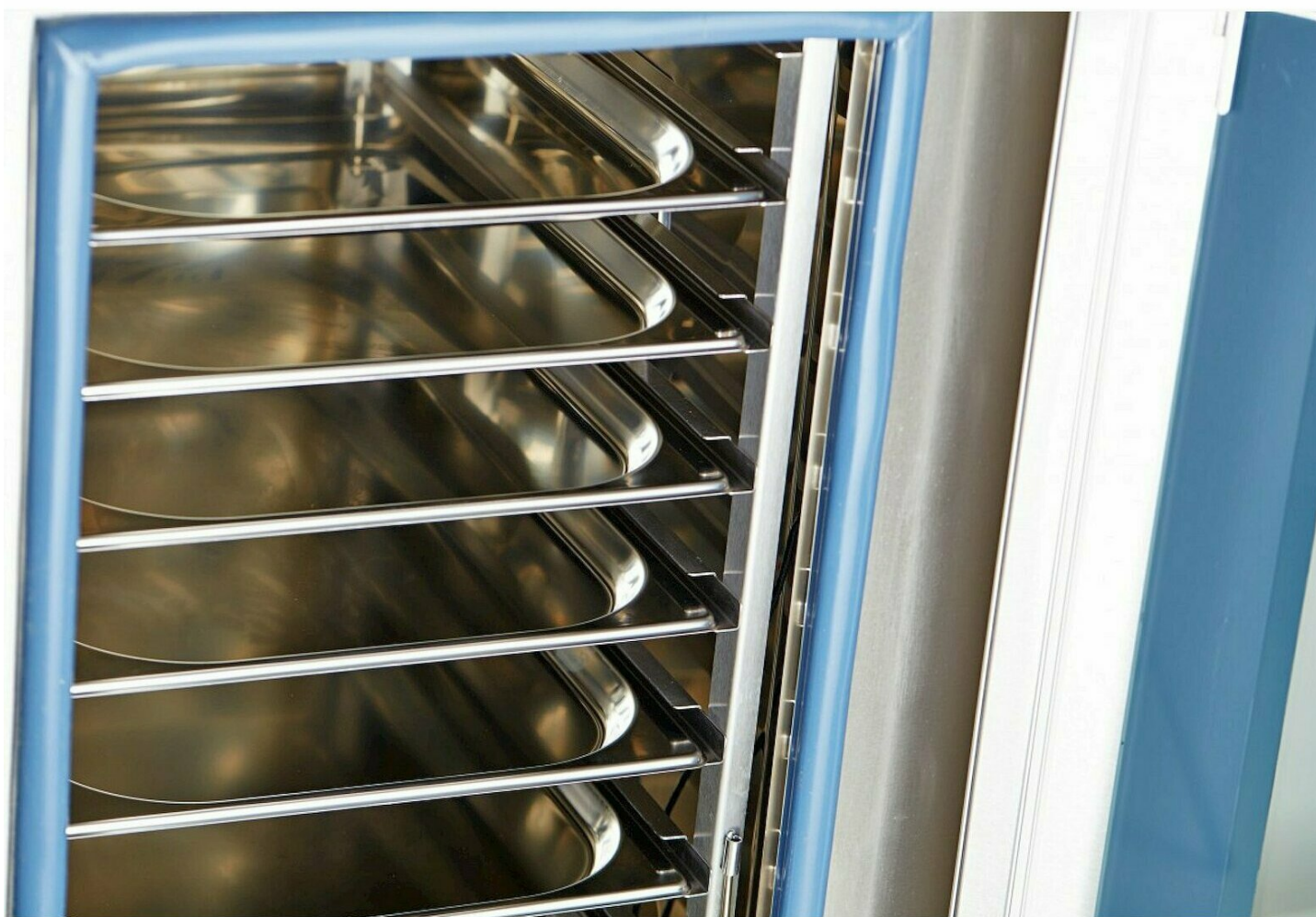


**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

**Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>**



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

**Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>**

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>