

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

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

**Полные характеристики, описание и фото на
Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ПМ2 11000019451
(11000019451)**



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 | <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 | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 11000019451

Характеристики товара

Фото 11000019451

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

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

Страница 2 из 16

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

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

Описание Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ПМ2 11000019451

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ПМ2 используется для приготовления продуктов питания в различных режимах на предприятиях общественного питания.

Модель сочетает в себе надежность и производительность предыдущих моделей, а также ряд новых технических решений, которые делают его использование еще более удобным и легким. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим.

Удобная панель управления на русском языке. Вентилируемая дверь духовки предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны дверки. Механизм замка дверки действует по принципу "свободные руки" - дверку можно закрывать одним движением руки. Двухходовой механизм открывания дверки духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

5 режимов работы:

- Конвекция до 270 °C
- Пар до 100 °C
- Пар при низких температурах от 35 до 98 °C
- Конвекция с паром от 30 до 270 °C
- Разогрев

Особенности:

- Бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- 6 уровней направляющих под gastronormности типа GN 1/1
- Продольная загрузка позволяет использовать gastronormности как размера GN1/2, так и размера GN1/3
- Удобная панель управления на русском языке (мембранная клавиатура)
- Легкость в обслуживании
- Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим
- Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны дверки
- Открывающееся внутреннее стекло дверцы позволяет полностью мыть стекла двери с двух сторон и

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

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: 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 | <https://abat-russia.ru>

предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Двухходовый механизм открывания двери обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара
- Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверку можно закрывать одним движением руки
- Внутренняя подсветка камеры
- Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 - камеру можно мыть изнутри под струей воды
- Многоточечный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления
- Регулировка влажности от 0% до 100%
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Реверс вентилятора
- 5 скоростей вращения вентилятора - можно легко подобрать необходимую скорость как для жарки мяса, так и для приготовления деликатных блюд
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Ручной душ
- Встроенный лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери
- Система охлаждения слива
- Полуавтоматическая мойка с применением режима "ПАР"
- Низкое энергопотребление (по сравнению с аналогами) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд
- Широкий ассортимент дополнительных аксессуаров
- Лицевые панели облицовки выполнены из нержавеющей стали

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 | <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 | <https://abat-russia.ru>

- Количество ТЭНов парогенератор
- Точность поддерживаемой температуры $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Расход воды в режиме "Пар" 7 л

Документация для Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Схема подключения](#)

[Руководство по установке и подключению](#)

[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 | <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 | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ПМ2 11000019451

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
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Количество дверей	1
Цвет	Серебристый
Расстояние между уровнями, мм	70
Тип гастростекляшки	Gn 1/1
Исполнение	Правое

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

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: 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 | <https://abat-russia.ru>

Способ образования пара

Бойлер

Тип

Электрический

Артикул производителя

11000019451

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

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

Страница 7 из 16

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

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

Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1ПМ2 11000019451



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

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

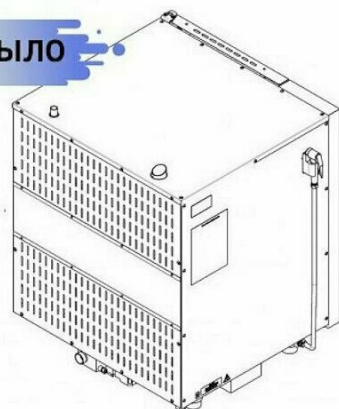
Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

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

Безвинтовая облицовка пароконвектоматов



БЫЛО



СТАЛО



Установка съемной коробки на заднюю стенку



Повышается уровень влагозащищенности



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



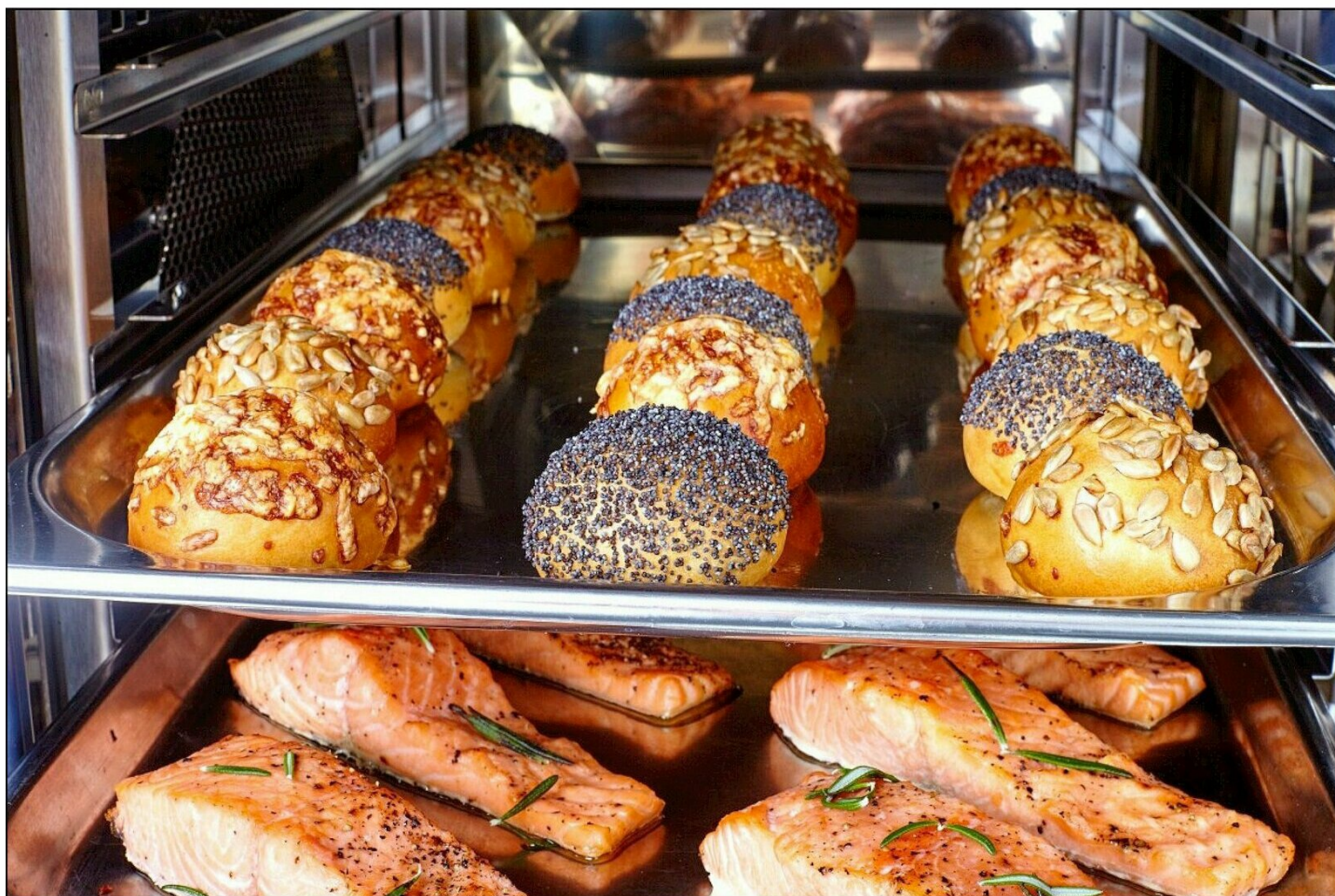
Изменение размеров упаковки не произошло!

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

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

Страница 10 из 16

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

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

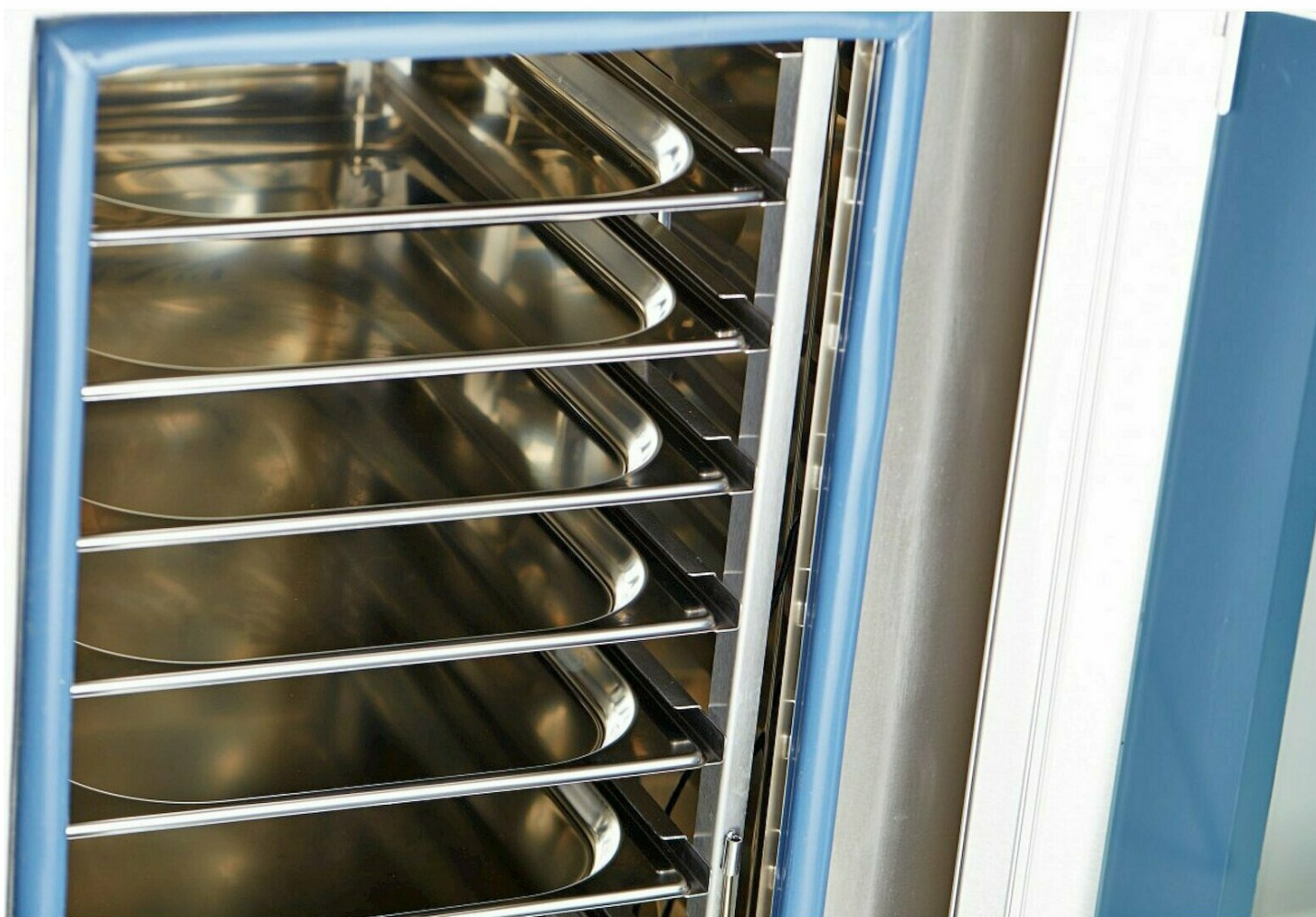


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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

EURONORM	vs	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 800 мм 	Единица стандарта (ДхШ)	GN 1/1 = 530 x 325 мм
• Конвекционные печи • Аппараты шоковой заморозки • Тележки-шпильки • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы расстоечные тепловые	Вариации (ДхШ)	На основе GN 1/1: - GN2/1 : 650 x 530 мм - GN2/3 : 354 x 325 мм - GN2/4 : 530 x 162 мм - GN1/2 : 325 x 265 мм - GN1/3 : 325 x 176 мм - GN1/4 : 265 x 162 мм - GN1/6 : 176 x 162 мм - GN1/9 : 108 x 176 мм
 Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер 	Продукция Abat	• Конвекционные печи • Пароконвектоматы • Аппараты шоковой заморозки • Тепловые линии • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы жарочные • Холодильные и морозильные столы • Линии раздачи • Салат-бары • Тележки-шпильки • Шкафы расстоечные
Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов	Особенности	• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1) • Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время • Глубина варьируется от 20 до 200 мм 
Европейские страны, особенно Великобритания	Применение	Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов
	Распространение	Россия, СНГ

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

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: 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 | <https://abat-russia.ru>

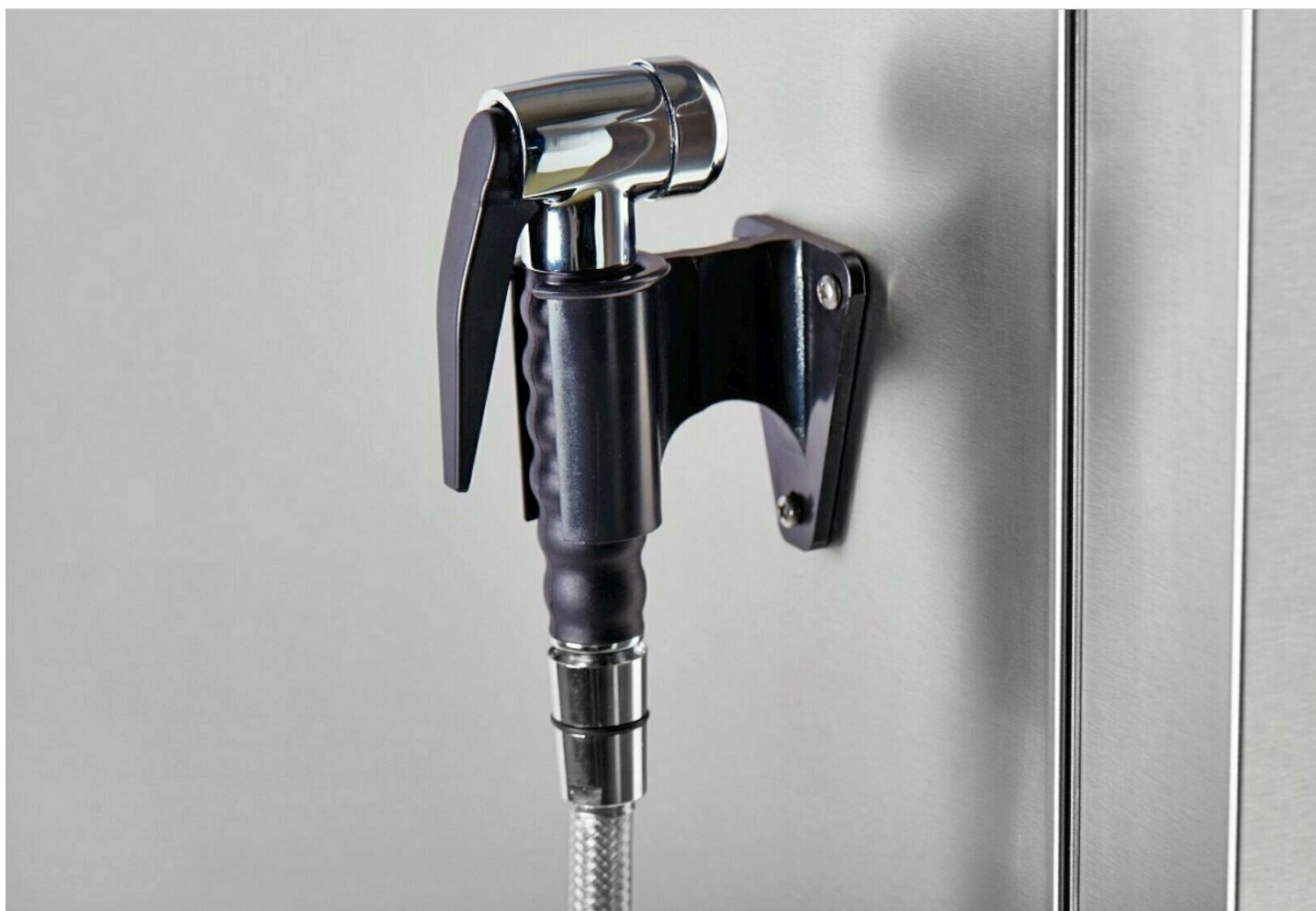


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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