

Коммерческое предложение от 24.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Abat ПКА 10-2/3П-01 с автоматической мойкой

Ссылка на товар:

https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_abat_pka_10_2_3p_01_s_avtomaticheskoy_mojkoj



Описание

Пароконвектомат **Abat ПКА 10-2/3П-01** предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 воздушными трубчатыми электронагревателями (ТЭНами), парогенератором с 3 водяными ТЭНами, 2 вентиляторами в задней стенке, дверью с поворотной ручкой и смотровым окном, а также панелью управления с мембранной клавиатурой, светодиодными лампами индикации и цифровыми дисплеями. Внутренняя облицовка камеры, лопасти вентиляторов и направляющие для противней выполнены из высококачественной нержавеющей стали, дверь и верхняя фронтальная панель в исполнении черного цвета.

Габаритные размеры не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Режимы:
 - Конвекция: нагрев воздушного ТЭНа без подачи пара

- Пар: нагрев водяного ТЭНа с периодической подачей пара
- Низкотемпературный пар
- Конвекция с паром с регулировкой влажности
- Разогрев с паром
- Возможность записи до 110 индивидуальных программ приготовления с 4 этапами в каждой
- Бойлерный тип подачи воды с чистым паробразованием без содержащихся в воде взвесей
- Многоточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта
- Распределение воздуха в рабочей камере с помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания
- Быстрый выход на рабочий режим
- Программы автоматической мойки
- Цифровая индикация температуры в камере и датчиков термощупа, влажности, оставшегося времени и завершения приготовления
- Светодиодная индикация этапов приготовления
- Звуковой сигнал по окончании приготовления
- Простота управления с помощью удобного символьного меню
- Защитный терморегулятор для автоматического отключения при перегреве
- Система охлаждения слива
- Электромагнитный клапан для защиты от перепадов давления
- Зажим эквипотенциальности для подключения к технологической линии
- Самодиагностика неисправностей с индикацией кодов ошибок и звуковой сигнализацией
- Ручной душ для ополаскивания камеры
- Лоток для сбора конденсата
- Двухслойное остекление с вентиляцией и герметичное уплотнение для минимизации нагрева наружной поверхности двери
- Двухходовой механизм рукоятки двери для безопасного выпуска пара и автоматическая остановка работы при открывании
- Система закрывания «свободные руки» с помощью легкого толчка
- Экономичная подсветка внутреннего объема
- Регулируемые опоры для компенсации неровностей пола
- Легкость очистки ТЭНа парогенератора от накипи, открывающегося установленного на петлях внутреннего стекла и поверхности камеры с закругленными углами
- Компактные габариты для оптимизации пространства
- Степень защиты камеры: IPX5
- Эргономичный стильный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Условия эксплуатации:
 - Диапазон температуры: от 1 до 40 °C
 - Относительная влажность при 25 °C: 80%
 - Подключение к водопроводу:
 - Диапазон давления: от 0,15 до 0,6 МПа
 - Удельная электропроводность воды: от 100 до 340 мкСм/см

- Максимальная жесткость воды: 1,25 ммоль/ л
- Максимальная концентрация хлора: 0,2 мг/л
- Максимальная концентрация хлоридов: 80 мг/л
- Диапазон температуры приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 270 °С
 - Конвекция с паром: от 30 до 240 °С
 - Разогрев с паром: от 100 до 160 °С
 - Низкотемпературный пар: от 30 до 98 °С
 - Пар: 98 °С
- Шаг регулировки температуры: 1 °С
- Температура срабатывания защитного терморегулятора: 320 °С
- Диапазон регулировки влажности: от 0 до 100%
- Шаг регулировки влажности: 10%
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 1 мин. до 9 ч 59 мин.
- Вместимость гастроемкостей:
 - GN 2/3 или GN 1/2: 10 шт.
 - GN 1/3: 20 шт.

Опции (заказываются отдельно):

- Гастроемкость

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Тип гастроемкости	GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	325х354 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Мощность	10.5 кВт
Ширина	550 мм
Глубина	715 мм
Высота	995 мм
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.