

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 10-1/1ПМФ2 (морской)
11000015891
(11000015891)**



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>

Страница 1 из 10

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 11000015891

Характеристики товара

Фото 11000015891

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>

Описание Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМФ2 (морской) 11000015891

Пароконвектомат бойлерного типа АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1 ПМФ2 бойлерного типа используется для приготовления продуктов питания в различных режимах на предприятиях общественного питания, морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях. Модель отличается универсальностью применения, предназначена 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, выглядит аппетитным и свежим.

Внутрикамерная подсветка и дверь с двойным остеклением позволяет контролировать процесс приготовления продуктов, механизм фиксации двери в открытом положении и жесткое крепление к полу. Пароконвектомат оснащен парогенератором для образования пара и легкоъемным жировым фильтром, печь можно мыть изнутри под струей воды.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из нержавеющей стали.

5 режимов работы:

- Конвекция от 30 до 270 °C
- Пар до 100 °C
- Пар при низких температурах от 35 до 98 °C
- Конвекция с паром от 35 до 250 °C
- Разогрев до 160 °C

Особенности:

- Память на 110 программ приготовления
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Регулируемая влажность от 0 до 100 %
- Мембранная клавиатура на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Аэродинамика камеры равномерно распределяет температуру

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>

- Полуавтоматическая мойка с применением режима Пар
- Душ для мойки
- 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
- Механизм фиксации двери в открытом положении и жесткое крепление к полу
- Степень защиты камеры IPX5

Характеристики:

- Потребляемая мощность 12,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов 3
- Количество ТЭНов парогенератора 3

Документация для Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМФ2 (морской)

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Сертификат соответствия](#)

[Рекомендации по приготовлению блюд на ПКА ПМ](#)

[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 10-1/1ПМФ2 (морской) 11000015891

Серия	ПКА 10
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	840
Ширина, мм	800
Высота, мм	1083
Напряжение, В	220/380
Потребляемая мощность, кВт	12.5
Вес нетто, кг	145
Температурный режим, °С	270
Количество ТЭНов	3
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Количество дверей	1
Цвет	Серебристый
Расстояние между уровнями, мм	70
Тип гастроемкости	Gn 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.), мм	530x325 / 500x300

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>

Исполнение	Вертикальное
Подключение к водопроводу	Да
Материал рабочей камеры	Нержавеющая сталь
Способ образования пара	Бойлер
Тип	Электрический
Вес в упаковке, кг	175
Артикул производителя	11000015891

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>

Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМФ2 (морской) 11000015891



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>

БОЙЛЕР



Пар образуется в процессе кипения воды в бойлере

Бойлерный тип парообразования обеспечивает стопроцентный насыщенный пар

Идеально для готовки диетических блюд за счет приготовления на **ЧИСТОМ** пару без взвесей, содержащихся в воде



Нагрев за счет "воздушных" и/или "водяных" ТЭНов

Регулировка влажности (шаг 10%) и температуры до $\pm 5^{\circ}\text{C}$ за счет вкл/выкл ТЭНов бойлера

Доступная цена

Пример,
цена инъекционного
пароконвектомата
ПКА 10-1/1ВМ2
202 800 руб. с НДС

Нет необходимости
поддерживать воду в
горячем состоянии

Регулировка влажности (шаг 10%) и температуры до $\pm 5^{\circ}\text{C}$ за счет изменения частоты и объема впрыска воды



Для инъекционного типа парообразования характерна генерация **ЖИВОГО** пара, химический состав которого соответствует составу подаваемой воды

Парообразование за счет впрыска воды на вентилятор, откуда она попадает на разогретые "воздушные" ТЭНы (мгновенное образование пара)

Более высокая
цена

Пример,
цена бойлерного
пароконвектомата
ПКА 10-1/1ПМ2
234 500 руб. с НДС

Необходима
декальцинация
бойлера



ИНЖЕКТОР

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>