

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
Подставка под пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПК-6-13
11000008419
(11000008419)**



Подставка ПК-6-13 является вспомогательным оборудованием и предназначена для установки мини-пароконвектомата ПКAB-1/3П на столешницу и размещения шести гастроемкостей GN 1/1 на держателях посуды.
Каркас изготовлен из прямоугольных и квадратных труб. Металлические детали подставки изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304.
Подставка имеет регулируемый по высоте ножки с резиновыми вставками.
Подставка поставляется в разобранном виде.

Основные технические характеристики

Наименование параметра	Величина
Код изделия	8419
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	50
Количество мест для гастроемкостей GN 1/1	6
Устанавливаемое изделие	ПКAB-1/3П
Масса, кг, не более	22

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 11000008419

Характеристики товара

Фото 11000008419

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 6

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 Подставка под пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПК-6-13 11000008419

Конструкция подставки ПК-6-13 имеет 6 пар направляющих под гастроемкости GN1/1. На нее можно установить до 18 гастроемкостей. Подставка полностью выполнена из высококачественной нержавеющей стали, устойчивой к коррозии. Ножки подставки можно регулировать по высоте.

Документация для Подставка под пароконвектомат ПК-6-13

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

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 Подставка под пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПК-6-13 11000008419

Страна-производитель	Россия
Длина, мм	600
Ширина, мм	600
Высота, мм	923
Вес нетто, кг	22
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Цвет	Серебристый
Артикул производителя	11000008419

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

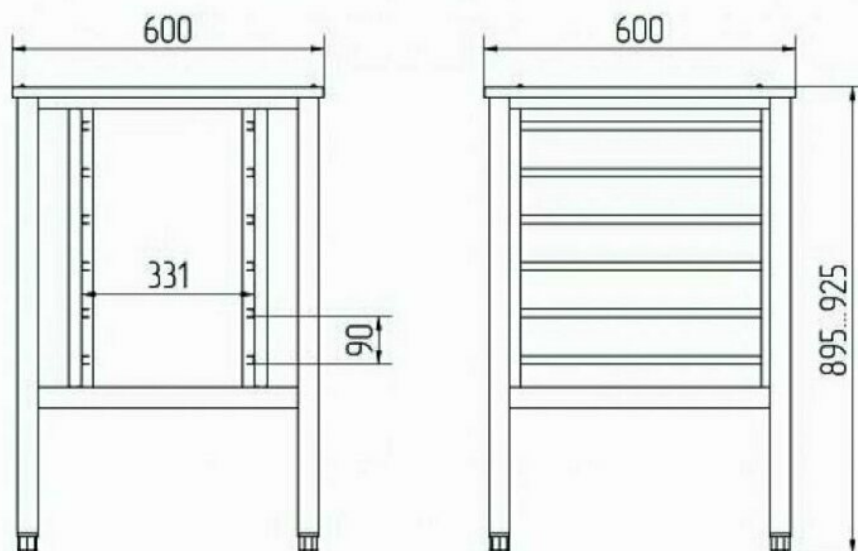
Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

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 Подставка под пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПК-6-13 11000008419

Подставка ПК-6-13
под пароконвектомат ПКА6-1/3П



Подставка ПК-6-13 является вспомогательным оборудованием и предназначена для установки мини-пароконвектомата ПКА6-1/3П на столешницу и размещения шести gastronorm GN 1/1 на держателях полок.

Каркас изготовлен из прямоугольных и квадратных труб. Металлические детали подставки изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304.

Подставка имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

Подставка поставляется в разобранном виде.

Основные технические характеристики

Наименование параметра	Величина
Код изделия	8419
Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более	50
Количество мест для gastronorm GN 1/1	6
Устанавливаемое изделие	ПКА6-1/3П
Масса, кг, не более	22

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>