

## Коммерческое предложение от 01.06.2026

### Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1BM2-01

**Цена с НДС: 383 995 руб.**

Артикул: **457225**

Есть в наличии



|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Россия        |
| Способ образования пара       | инжектор      |
| Количество уровней            | 10            |
| Тип подключения               | электричество |
| Тип gastronorm/противня       | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 70            |
| Температурный режим, °C       | 270           |
| Управление                    | электронное   |
| Ручной душ                    | Есть          |
| Автоматическая мойка          | Есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 12.5          |
| Ширина, мм                    | 840           |
| Глубина, мм                   | 800           |
| Высота, мм                    | 1085          |
| Вес (без упаковки), кг        | 140           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 154           |

Пароконвектомат **Abat ПКА 10-1/1BM2-01** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества. Модель оснащена подсветкой, легкосъемным жировым фильтром, душем для мойки и дверью с двойным остеклением.

#### Особенности:

- 110 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой)
- 4 режима работы:
  - Конвекция (от 30 до 270 °C)
  - Пар (до 100 °C)
  - Разогрев (от 30 до 160 °C)
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)

- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Автоматическая мойка с 6 режимами
- Мойка с двумя типами моющих средств - жидкими и твердыми в виде таблеток
- 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
- Степень защиты камеры: IPX5

**Дополнительные характеристики:**

- Потребляемая мощность: 12,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов: 3
- Номинальная нагрузка на габаритность: 3 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.