



Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ПМФ



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	бойлер
Ширина	840
Глубина	800
Высота	790
Вес (без упаковки)	124
Страна-производитель	Россия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Формат емкостей	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ПМФ (морское исполнение) позволит вам готовить даже во время шторма. Оборудование подходит для эксплуатации в открытом море, что подтверждается соответствующими сертификатами.

- Готовочная камера пароконвектомата вмещает до 6 gastronorm емкостей типа GN 1/1. Такой объем загрузки даёт возможность обеспечить экипаж и пассажиров вашего судна 70-100 порциями горячих блюд в день.
- Управление организовано при помощи сенсорной панели, оснащённой несколькими цифровыми дисплеями, отображающими информацию о температуре и влажности в рабочей камере. Настройка всех параметров осуществляется с точностью до градуса и процента.
- Для нагрева воздуха, равномерно распределяемого по пространству камеры 5-скоростным вентилятором, используются три электрических тэна. Оборудование питается от промышленной трёхфазной электросети и потребляет до 9,5 кВт в час.
- Наличие встроенного ручного душа упрощает процесс ежедневной очистки рабочей камеры. Кроме того, вы можете воспользоваться полуавтоматической системой мойки с функцией отпаривания.



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз