



Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ВМ2



Цена: 183 700.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Температурный режим	270
Ширина	840
Глубина	800
Высота	775
Вес (без упаковки)	110
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

Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ВМ2 – высококачественное бюджетное оборудование отечественного производства, не уступающее по своей надёжности и техническим характеристиками дорогостоящим импортным аналогам.

- Рабочая камера оснащена направляющими для 6 gastronorm емкостей типа GN 1/1. Мощный 5-скоростной вентилятор обеспечивает равномерное распределение потоков горячего воздуха на всех уровнях. Максимальная температура составляет +270 градусов.
- Сенсорная панель управления обладает простым интерфейсом, разобраться с которым сможет любой ваш сотрудник. Параметры температуры и влажности регулируются с высокой точностью. Кроме того, вы можете запрограммировать завершение операции по сигналу таймера.
- Несмотря на то, что инжекторная система парообразования несколько ограничивает функциональность пароконвектомата по сравнению с бойлерными моделями, влажность в рабочей камере можно регулировать в диапазоне от 0 до 100%.
- Температурный щуп, имеющий три точки измерения, позволит вам готовить блюда по технологии «Дельта-Т», основанной на разнице температур в рабочей камере и внутри продукта. Показания термощупа отображаются на дисплее панели управления.

