

**Коммерческое предложение от 17.05.2024****Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПМФ2 (морской)****Цена с НДС: 426 600 руб.****Артикул: 622932****Под заказ**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Россия        |
| Способ образования пара       | бойлер        |
| Количество уровней            | 10            |
| Тип гасстроемкости/противня   | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 70            |
| Температурный режим, °C       | 270           |
| Управление                    | электронное   |
| Тип подключения               | электричество |
| Ручной душ                    | Да            |
| Автоматическая мойка          | Нет           |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 12.5          |
| Ширина, мм                    | 840           |
| Глубина, мм                   | 800           |
| Высота, мм                    | 1083          |
| Вес (без упаковки), кг        | 145           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 159.5         |

Пароконвектомат **Abat ПКА 10-1/1ПМФ2** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях. 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, легкоъемным жировым фильтром, душем для мойки и дверью с двойным остеклением.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

**Особенности:**

- Память на 110 программ приготовления
- 5 режимов работы:
  - Конвекция (до 270 °C)
  - Пар (до 100 °C)

- Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C)
- Конвекция с паром (от 35 до 270 °C)
- Разогрев (до 160 °C)
- Парогенератор для образования пара
- Регулировка влажности (от 0 до 100 %)
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Панель управления на русском языке
- Температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Полуавтоматическая мойка с применением режима "Пар"
- Охлаждение слива
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Дополнительный вентилятор способствует эффективной вентиляции в отсеке с электрооборудованием
- Механизм фиксации двери в открытом положении и жесткое крепление к полу
- 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
- Возможность жесткого крепления к полу

#### **Дополнительные характеристики:**

- Количество воздушных ТЭНов: 3
- Количество ТЭНов парогенератора: 3

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

Цены указаны с учетом НДС.