

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-2/3П

Профессиональный пароконвектомат в миниатюре



Ширина всего 55 см

Узкий (по фронту) пароконвектомат поместится даже на самой маленькой кухне

700 серия

Глубина 71,5 см позволяет использовать пароконвектомат как отдельно, так и в составе технологической линии 700 серии

Широкий функционал

Мини-пароконвектомат с функционалом и эффективностью пароконвектомата FULL SIZE



Продольная загрузка

Продольная загрузка позволяет устанавливать GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3

Минимальная площадь

99,5 см

Компактные размеры в сочетании с высокой производительностью

Мак производительность

Возможность установки одновременно 10 x GN 2/3 или 10 x GN 1/2 или 20 x GN 1/3

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-2/3П



ПАРОГЕНЕРАТОР

100% насыщенный пар

РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ 0-100%

10 x GN 2/3
20 x GN 1/3

высокоточный
температурный щуп

2 реверсивных
вентилятора

степень влагозащиты
камеры IPX5

AISI 304

лоток для сбора конденсата

внутренняя подсветка камеры

регулируемые по высоте ножки

камера с закругленными внутренними углами

электронная панель управления
(мембранная клавиатура)

открывающееся
внутреннее стекло

двойное
термостойкое
остекление

вентилируемая
дверца

система
закрывания
"свободные
руки"



! Идеален для приготовления
диетических блюд на
ЧИСТОМ ПАРУ



РЕЖИМЫ ПКА 10-2/3П



Конвекция
+30°C...+270°C

Для приготовления запеканок, овощей гриль, жарки мяса, рыбы, стейков



ДО 110 СОБСТВЕННЫХ ПРОГРАММ
ДО 4-Х ЭТАПОВ В КАЖДОЙ



Разогрев
с паром
+100°C...+160°C

Для разогрева блюд,
приготовленных в режиме "Пар"



Конвекция
+ Пар
+30°C...+240°C

Для выпечки, тушения и жарки свинины, говядины, птицы и рыбы



Пар
+30°C...+98°C

Для приготовления "нежных блюд",
приготовления в вакуумной упаковке



Пар
+98°C

Для варки, тушения, бланширования мяса, рыбы и овощей