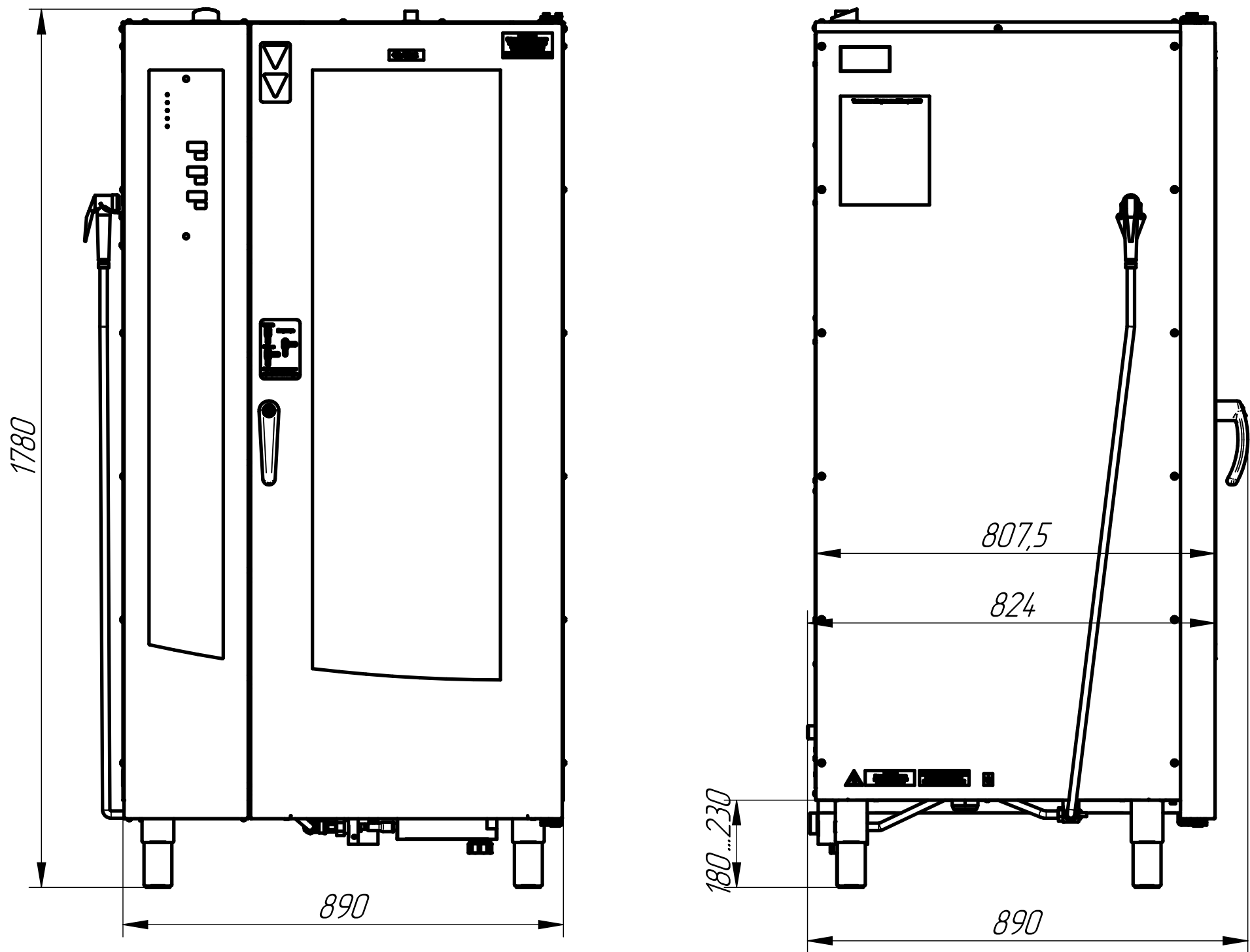


# Пароконвектомат ПКА20-1/1ПМ2



Пароварочные конвективные аппараты электрические кухонные типа ПКА предназначены для приготовления продуктов питания в пяти различных режимах:

- конвекция(сухой нагрев до 270°C);
- конвекция + пар(до 250°C);
- разогрев с паром(до 160°C);
- низкотемпературный пар(до 98°C);
- пар(100°C).

Внутренние и облицовочные поверхности пароконвектоматов изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Пароконвектомат оснащен закатной тележкой на 20 уровней GN1/1

**Имеет дополнительные функции:**

- трехканальный щуп
- систему регулировки влажности (регуровка от 0 до 100%)
- 5 скоростей вращения вентилятора
- встроенную систему охлаждения воды, сливаемой в канализацию
- 110 программ приготовления
- реверс вентилятора для равномерного приготовления пищи.

| п/п | Наименование                               | ПКА20-1/1ПМ2 |
|-----|--------------------------------------------|--------------|
| 1   | Код изделия                                | 19445        |
| 2   | Номинальная потребляемая мощность, кВт     | 35           |
| 3   | Номинальное напряжение, В                  | ~400         |
| 4   | Максимальная температура внутри камеры, °C | 270          |
| 5   | Тип противня                               | GN1/1        |
| 6   | Количество устанавливаемых противней       | 20           |
| 7   | Масса, кг, не более                        | 280          |