

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМФ (морской,
парогенератор)
(ПКА 10-1/1ПМФ (морской, парогенератор))**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 10

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание ПКА 10-1/1ПМФ (морской, парогенератор)

Характеристики товара

Фото ПКА 10-1/1ПМФ (морской, парогенератор)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМФ (морской, парогенератор)

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМ2-01 бойлерного типа используется для приготовления продуктов питания в различных режимах на предприятиях общественного питания, морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях.

Модель отличается универсальностью применения, предназначена для тепловой обработки, сочетание пара и принудительной конвекции для приготовления разнообразных продуктов, а именно жарку, запекание, разогрев, пассировку, тушение, варку на пару и выпекание мучных изделий. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим.

Внутрикамерная подсветка и дверь с двойным остеклением позволяет контролировать процесс приготовления продуктов, механизм фиксации двери в открытом положении и жесткое крепление к полу. Пароконвектомат оснащен парогенератором для образования пара и легкоъемным жировым фильтром, печь можно мыть изнутри под струей воды.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из нержавеющей стали.

5 режимов работы:

- Конвекция от 30 до 270 °C
- Пар от 30 до 100 °C
- Пар при низких температурах от 35 до 98 °C
- Конвекция с паром от 30 до 250 °C
- Разогрев от 30 до 160 °C

Особенности:

- Память на 110 программ приготовления
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Регулируемая влажность от 0 до 100 %
- Панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

- Аэродинамика камеры равномерно распределяет температуру
- Полуавтоматическая мойка с применением режима Пар
- Душ для мойки
- Охлаждение слива
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Двухходовой механизм открывания двери для защиты персонала от горячего пара
- Система закрывания двери "свободные руки" для простого закрывания двери одним движением
- Механизм фиксации двери в открытом положении и жесткое крепление к полу
- Степень защиты камеры IPX5

Характеристики:

- Потребляемая мощность 12,5 кВт
- Количество воздушных ТЭНов 3
- Количество ТЭНов парогенератора 3
- Точность поддерживаемой температуры $\pm 1^{\circ}\text{C}$
- Расход воды в режиме Пар от 6 до 7 л

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМФ (морской, парогенератор)

Серия	ПКА 10
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	840
Ширина, мм	800
Высота, мм	1070
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	12.5
Вес нетто, кг	135
Температурный режим, °С	От 30 до 270
Панель управления	Электронная
Количество ТЭНов	6
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Количество дверей	1
Цвет	Серебристый
Расстояние между уровнями, мм	70
Тип гастроемкости	Gn 1/1

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Размер габаритов (наруж./внутр.), мм	530x325 / 500x300
--------------------------------------	-------------------

Подключение к водопроводу	Да
---------------------------	----

Материал рабочей камеры	Нержавеющая сталь
-------------------------	-------------------

Способ образования пара	Бойлер
-------------------------	--------

Способ установки	Напольный
------------------	-----------

Тип	Электрический
-----	---------------

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 6 из 10

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМФ (морской, парогенератор)



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

EURONORM	vs	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 800 мм 	Единица стандарта (дхш)	GN 1/1 = 530 x 325 мм
- Конвекционные печи - Аппараты шоковой заморозки - Тележки-шпильки - Ротационные пекарские шкафы - Шкафы расстоечные тепловые 	Вариации (дхш)	На основе GN 1/1: - GN2/1 : 650 x 530 мм - GN2/3 : 354 x 325 мм - GN2/4 : 530 x 162 мм - GN1/2 : 325 x 265 мм - GN1/3 : 325 x 176 мм - GN1/4 : 265 x 162 мм - GN1/6 : 176 x 162 мм - GN1/9 : 108 x 176 мм
Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер   	Продукция Abat	- Конвекционные печи - Пароконвектоматы - Аппараты шоковой заморозки - Тепловые линии - Ротационные пекарские шкафы - Шкафы жарочные - Холодильные и морозильные столы - Линии раздачи - Салат-бары - Тележки-шпильки - Шкафы расстоечные
Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов	Особенности	- Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1) - Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время - Глубина варьируется от 20 до 200 мм 
Европейские страны, особенно Великобритания	Применение	Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов
	Распространение	Россия, СНГ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**БОЙЛЕРНЫЙ
ПАРОКОНВЕКОМАТ
ПКА 10-1/1PM2**

- ПОДКЛЮЧЕНИЕ 19 500 РУБ
- РЕГУЛЯРНОЕ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 9 000 РУБ/МЕСЯЦ
- РЕГЕНЕРАЦИЯ ВОДОУМЯГЧИТЕЛЯ
- ЧИСТКА ВОЗДУШНЫХ (СУХИХ) ТЭНОВ
- ЧИСТКА ВОДЯНЫХ ТЭНОВ
- ДЕКАЛЬЦИНАЦИЯ БОЙЛЕРА
- ПРИОБРЕТЕНИЕ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ
- ДИАГНОСТИКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЦЕПЕЙ
- ЗАМЕНА ТЭНОВ
- ВОЗДУШНЫЕ ТЭНЫ 3 7 450 РУБ
- ВОДЯНЫЕ ТЭНЫ 3 3 500 РУБ
- ФИЛЬТР СИСТЕМА 133 000 РУБ/ГОД

ПОДВОД ВОДЫ К ПАРОГЕНЕРАТОРУ ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР BRITA PURITY C300 QUELL ST

РАСХОД ВОДЫ при работе в режиме "ПАР", л/час

РЕСУРС - 2750 Л (КН 10, BYPASS 10%)

7 (л/час) * 8 (час/сутки) * 30 (дней) * 12 (мес) = 20160 л/год
20160 (л/год) / 2750 л = 7 картриджей/год 19 000 руб/шт

**ИНЖЕКЦИОННЫЙ
ПАРОКОНВЕКОМАТ
ПКА 10-1/1BM2**

- ПОДКЛЮЧЕНИЕ 19 500 руб
- РЕГУЛЯРНОЕ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 8 000 РУБ/МЕСЯЦ
- РЕГЕНЕРАЦИЯ ВОДОУМЯГЧИТЕЛЯ
- ЧИСТКА ВОЗДУШНЫХ (СУХИХ) ТЭНОВ
- ПРИОБРЕТЕНИЕ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ
- ДИАГНОСТИКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЦЕПЕЙ
- ЗАМЕНА ТЭНОВ
- ВОЗДУШНЫЕ ТЭНЫ 3 7 450 РУБ
- ФИЛЬТР СИСТЕМА 133 000 РУБ/ГОД

ПОДВОД ВОДЫ В КАМЕРУ ЧЕРЕЗ ФИЛЬТР BRITA PURITY C300 QUELL ST

РАСХОД ВОДЫ при работе в режиме "ПАР", л/час

Годовое обслуживание пароконвектоматов

Abat

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>