

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 10-1/1ПМ2-01
(автоматическая мойка) 11000018918
(11000018918)**



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>

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 11000018918

Характеристики товара

Фото 11000018918

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 10-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка) 11000018918

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМ2-01 бойлерного типа используется для приготовления продуктов питания в разных режимах на предприятиях общественного питания и профессиональной кухни. Применяется как самостоятельно, так и в составе технологической линии. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ. Пароконвектомат отличается универсальностью применения, предназначен 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.

Внутрикамерная подсветка и дверь с двойным остеклением позволяет контролировать процесс приготовления блюд, удобная панель управления, легкоъемный жировой фильтр. Двухходовой механизм открывания духовки и вентилируемая дверь, предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны. Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверь можно закрывать одним движением руки, тем самым обеспечивая безопасность персонала от воздействия горячего пара.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

5 режимов работы:

- Режимы работы конвекция от 30 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 от 30 до 160 °C

Особенности:

- 110 собственных программ до 4 этапов приготовления в каждой
- Парогенератор для образования пара
- Оснащен подсветкой, легкоъемным жировым фильтром
- Дверь с двойным остеклением
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Панель управления на русском языке
- Многоточечный температурный щуп

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>

- Вентилятор с функцией реверса
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру
- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим не более 5 минут
- Встроенный лоток для сбора конденсата
- Оснащен подсветкой, легкоъемным жировым фильтром
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Система закрывания двери "свободные руки"
- Душ для мойки
- Духовку можно мыть изнутри под струей воды
- 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 до 7 л

Документация для Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ2-01

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Схема подключения](#)

[Руководство по установке и подключению ПКА](#)

[Мойка пароконвектоматов](#)

[Дополнение к РЭ Настройка Частотного Привода](#)

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 10-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка) 11000018918

Серия	ПКА 10
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	840
Ширина, мм	800
Высота, мм	1055
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	12.5
Вес нетто, кг	150
Температурный режим, °С	До 270
Панель управления	Электронная
Количество ТЭНов	3
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
Исполнение	Вертикальное
Подключение к водопроводу	Да
Материал рабочей камеры	Нержавеющая сталь
Способ образования пара	Бойлер
Тип	Электрический
Артикул производителя	11000018918

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>

Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 10-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка) 11000018918

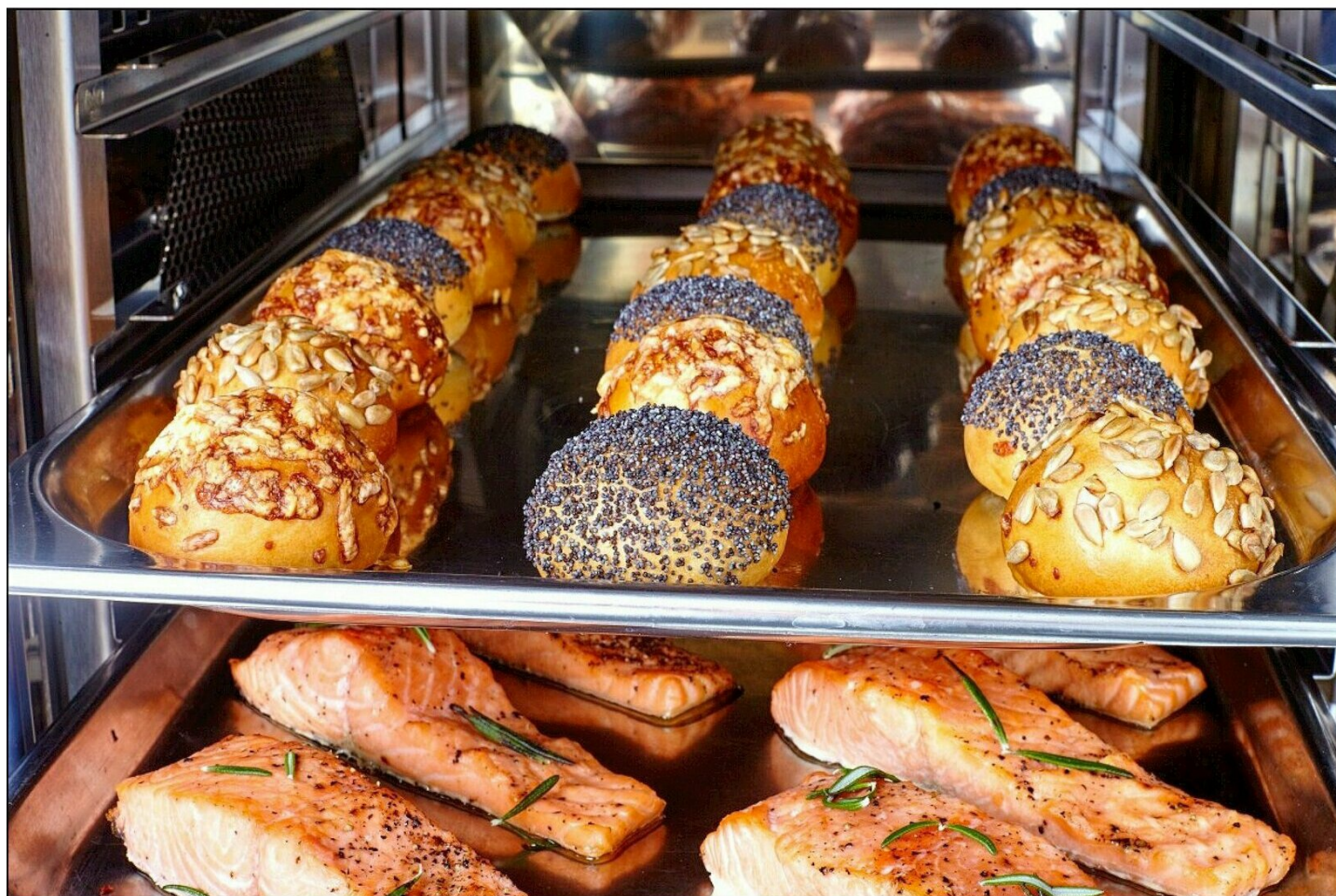


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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>

Страница 8 из 15

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>

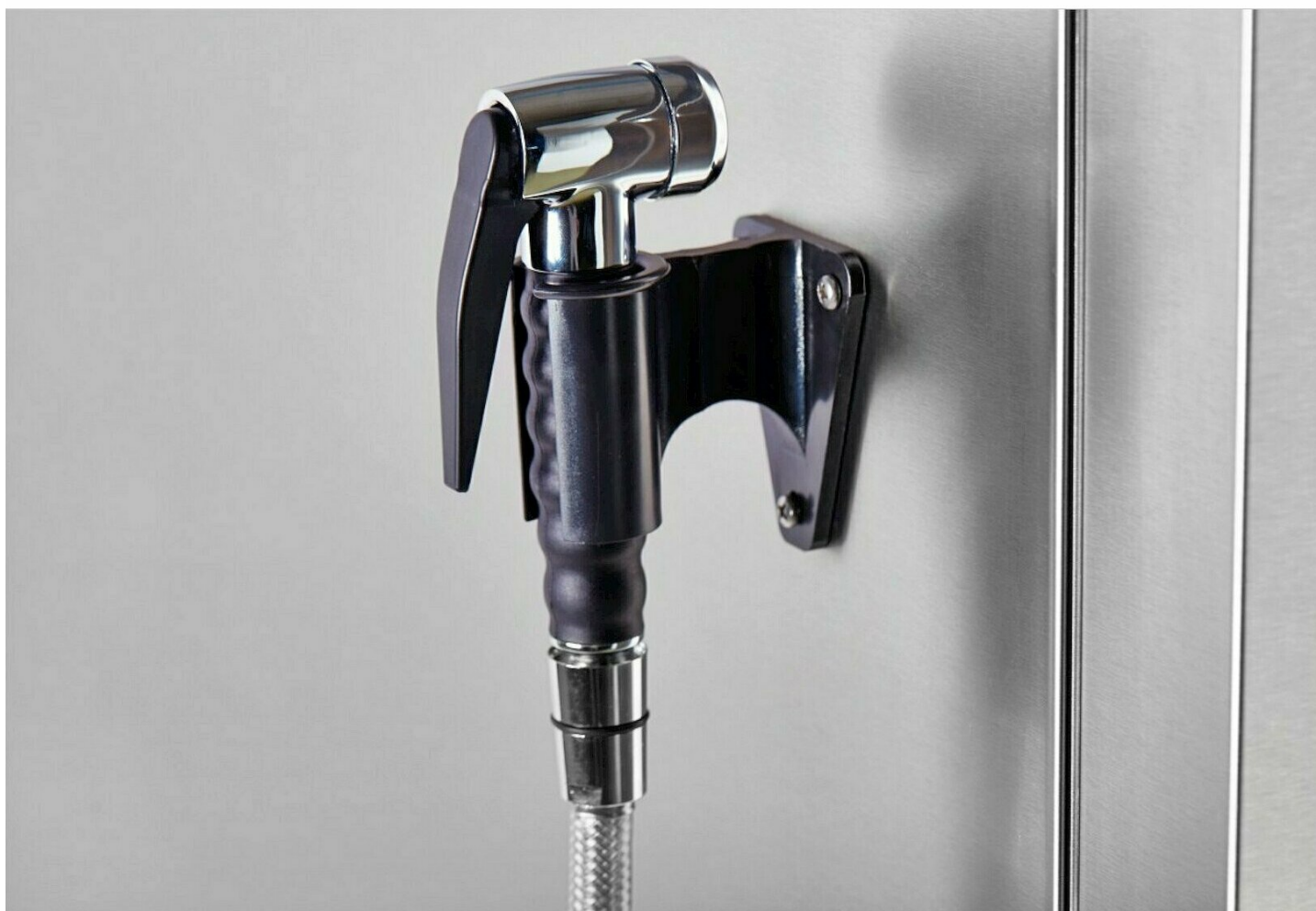


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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>



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 10 из 15

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  Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов Европейские страны, особенно Великобритания	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
	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 
	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>

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

**для ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ серии
ПМ2-01, ВМ2-01**

ИНСТРУКЦИЯ

1 ШАГ - Выберите режим "Программа"

2 ШАГ - Нажмите и удерживайте кнопку пока на "большом" индикаторе параметра "Программа" не появится информационное сообщение

3 ШАГ - Выберите необходимую программу мойки



РЕЖИМЫ МОЙКИ С ЖИДКИМИ МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ

«Ld1» - Мойка с жидкими моющими средствами «короткая» - 84 мин

«Ld2» - Мойка с жидкими моющими средствами «средняя» - 99 мин

«Ld3» - Мойка с жидкими моющими средствами «большая» - 161 мин

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЖИДКИЕ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Средство моющее Neodisher Combi Clean

Средство ополаскивающее Neodisher TS

РЕЖИМЫ МОЙКИ С ТАБЛЕТКАМИ

«tb1» - Мойка с таблетками «короткая» - 104 мин

«tb2» - Мойка с таблетками «средняя» - 119 мин

«tb3» - Мойка с таблетками «большая» - 149 мин

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТАБЛЕТКИ

Стандартные таблетки для пароконвектоматов с автоматической мойкой



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>

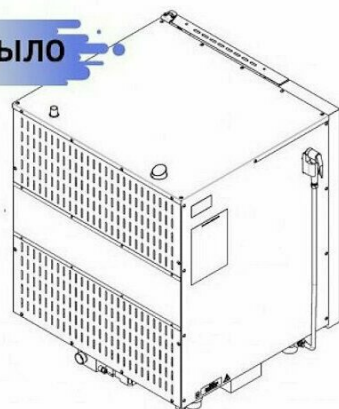
Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

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

Безвинтовая облицовка пароконвектоматов



БЫЛО



СТАЛО



Установка съемной коробки на заднюю стенку



Повышается уровень влагозащищенности



Снижается вероятность попадания пыли и мусора в электроотсек



Крепеж облицовки из нержавеющей стали



Повышается коррозионная стойкость изделия



Расположение крепежа облицовки только на верхних и нижних панелях



Более привлекательный внешний вид



Упрощается техническое обслуживание



Введены вентиляторы на основание и заднюю панель



Эффективная вентиляция в отсеке с электрооборудованием



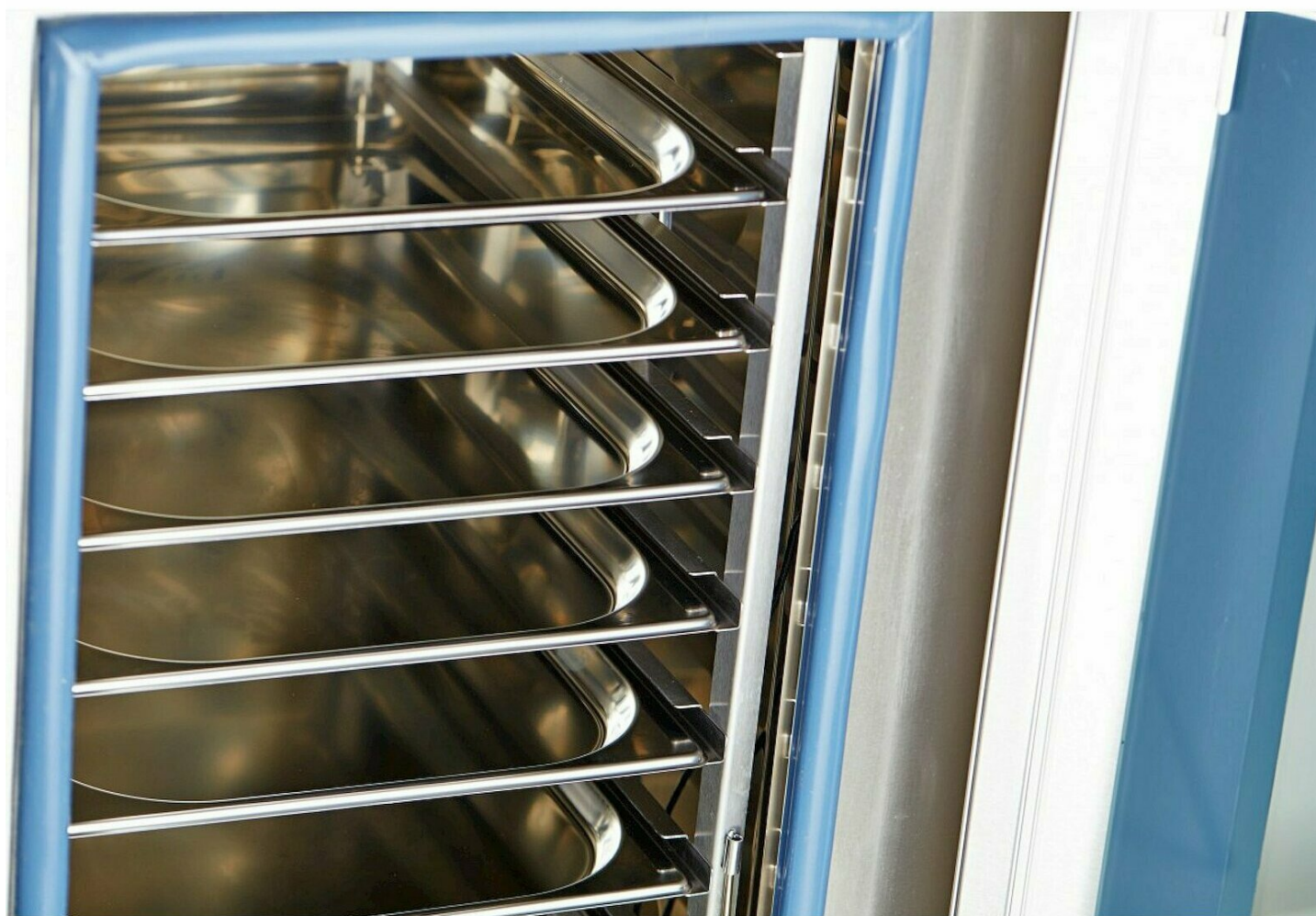
Изменение размеров упаковки не произошло!

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>

Страница 15 из 15