

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 20-1/1ПМ2-01 11000019444
(11000019444)**



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 11000019444

Характеристики товара

Фото 11000019444

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 20-1/1ПМ2-01 11000019444

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 20-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка) бойлерного типа со встроенным парогенератором, используется для приготовления продуктов питания в разных режимах на профессиональной кухне и предприятиях общественного питания. Применяется как самостоятельно, так и в составе технологической линии. 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.

При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ.

Внутрикамерная подсветка и дверь с двойным остеклением позволяет контролировать процесс, легкоъемный жировой фильтр, печь можно мыть изнутри под струей воды. Двухходовой механизм открывания духовки и вентилируемая дверь, предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны. Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - для простого закрывания двери одним движением, обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара. Комплектуется выкатной тележкой АВАТ (АБАТ) ТП 20-1/1 на 20 гастроемкостей GN 1/1.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

С 26.11.2025 г. во все исполнения пароконвектоматов типа ПКА20 производителем взамен двухходовой ручки (положение: открыто / закрыто / приоткрыто) устанавливается ручка типа байонет - одноходовая (положение: открыто / закрыто). Если для Вас важен тот или иной тип ручки у пароконвектомата - пожалуйста, при заказе уточняйте этот момент у менеджера.

5 режимов работы:

- Конвекция 30°C до 270°C
- Конвекция с паром 30°C до 250°C
- Пар 30°C до 100°C
- Низкотемпературный пар 35°C до 98°C
- Разогрев 30°C до 160°C

Особенности:

- 110 собственных программ до 4 этапов приготовления в каждой
- Парогенератор для образования пара
- Оснащен подсветкой, легкоъемным жировым фильтром

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>

- Дверь с двойным остеклением
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Мембранная клавиатура на русском языке
- Многоточечный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения применяется для жарки, выпечки, десертов, кондитерских изделий
- 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
- Низкое энергопотребление
- Степень защиты камеры IPX5

Характеристики:

- Потребляемая мощность 35 кВт
- Количество воздушных ТЭНов 8
- Количество ТЭНов парогенератора 8
- Точность поддерживаемой температуры от -1 до 1 °C
- Расход воды в режиме Пар от 8 до 10 л

Документация для Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПМ2-01

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

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>

[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>

Страница 5 из 21

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 20-1/1ПМ2-01 11000019444

Серия	ПКА 20
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	890
Ширина, мм	807
Высота, мм	1780
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	35
Вес нетто, кг	285
Температурный режим, °С	От 30 до 270
Панель управления	Электронная
Количество ТЭНов	8
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	20
Количество дверей	1
Цвет	Серебристый
Расстояние между уровнями, мм	70
Тип гастроемкости	Gn 1/1, gn 1/2, gn 1/3

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 мм
Исполнение	Вертикальное
Подключение к водопроводу	Да
Материал рабочей камеры	Нержавеющая сталь
Способ образования пара	Бойлер
Тип	Электрический
Артикул производителя	11000019444

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 20-1/1ПМ2-01 11000019444



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>

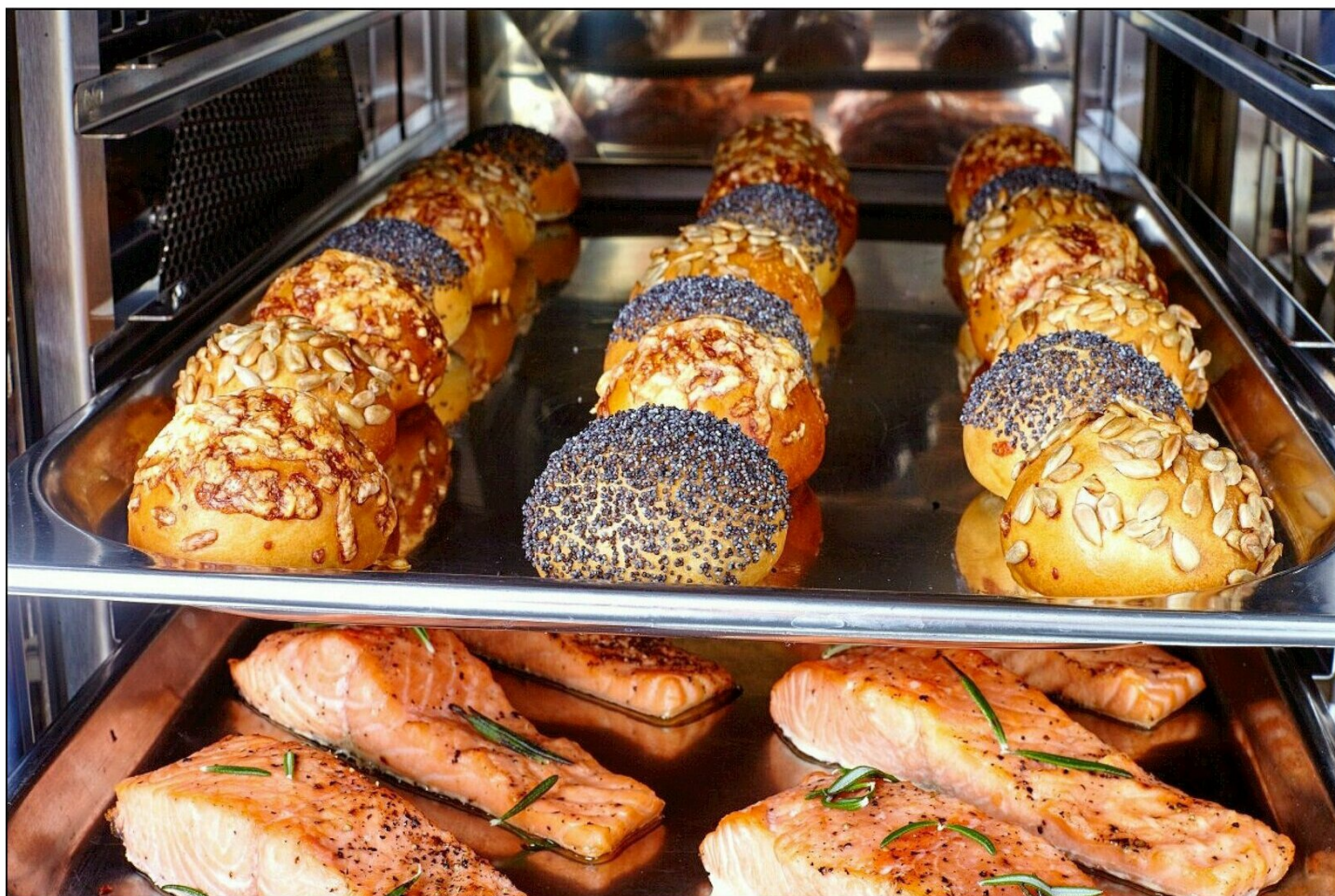


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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>



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>

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

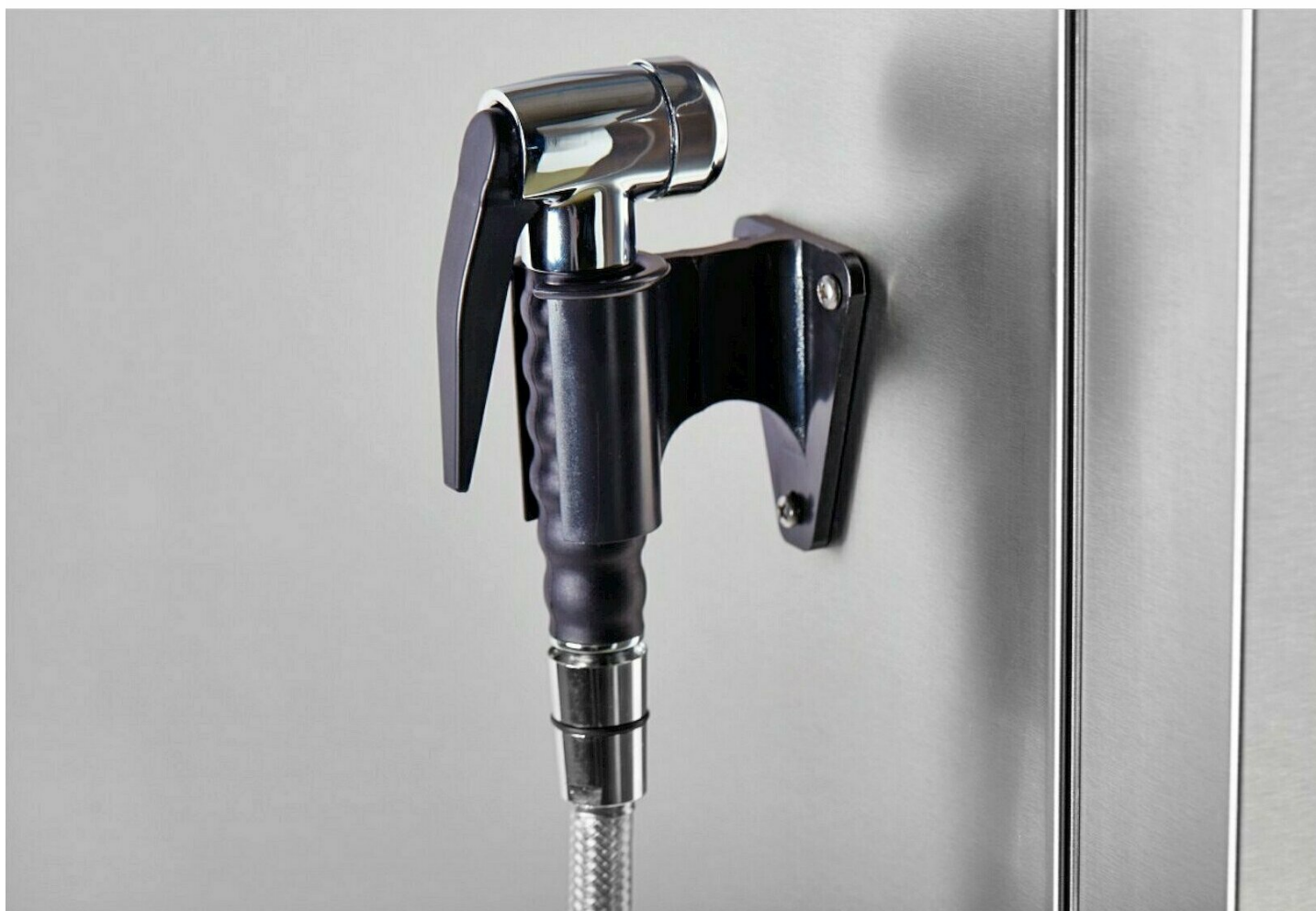


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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>

Страница 16 из 21

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>

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>

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>