

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 6-1/1ВМ2-01 11000019107
(11000019107)**



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 11000019107

Характеристики товара

Фото 11000019107

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 6-1/1BM2-01 11000019107

Пароконвектомат инжекционного типа АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/1BM2-01 предназначен для приготовления продуктов питания в разных режимах на профессиональной кухне и предприятиях общественного питания. Используется как самостоятельно, так и в составе технологической линии. Модель отличается универсальностью применения, используется 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, парогенератор для образования пара и легкоъемный жировой фильтр, печь можно мыть изнутри под струей воды.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- Душ для мойки
- 110 собственных программ до 4 этапов приготовления в каждой
- 3 режима работы конвекция до 270 °C, пар до 100 °C, разогрев до 160 °C
- Регулировка влажности от 0 до 100 %
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Панель управления на русском языке
- Трехканальный температурный щуп
- Вентилятор с 5 скоростями вращения
- Аэродинамика камеры
- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим не более 5 минут
- Автоматическая мойка с 3 режимами быстрая, полная и средняя
- Полуавтоматическая мойка с применением режима ПАР
- Мойка с двумя типами моющих средств жидкими и твердыми в виде таблеток
- Охлаждение слива

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>

- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Двухходовой механизм открывания двери
- Система закрывания двери "свободные руки" для простого закрывания двери одним движением
- Душ для мойки
- Духовку можно мыть изнутри под струей воды
- Степень защиты камеры: IPX5

Характеристики:

- Количество воздушных ТЭНов 3
- Номинальная нагрузка на гастроемкость 3 кг
- Количество уровней 6
- Расстояние между уровнями 70 мм
- Тип гастроемкости GN 1/1
- Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 530x325 / 500x300 мм
- Панель управления электронная
- Способ образования пара инжектор

Документация для Пароконвектомат ПКА 6-1/1BM2-01

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Схема подключения](#)

[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 6-1/1ВМ2-01 11000019107

Серия	ПКА 6
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	840
Ширина, мм	840
Высота, мм	775
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	9.5
Вес нетто, кг	115
Температурный режим, °С	От 30 до 270
Количество ТЭНов	3
Количество уровней	6
Количество дверей	1
Расстояние между уровнями, мм	70
Тип гастроемкости	Gn 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.), мм	530x325/500x300
Способ образования пара	Инжектор
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>

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>

Артикул производителя

11000019107

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 13

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 6-1/1ВМ2-01 11000019107



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>

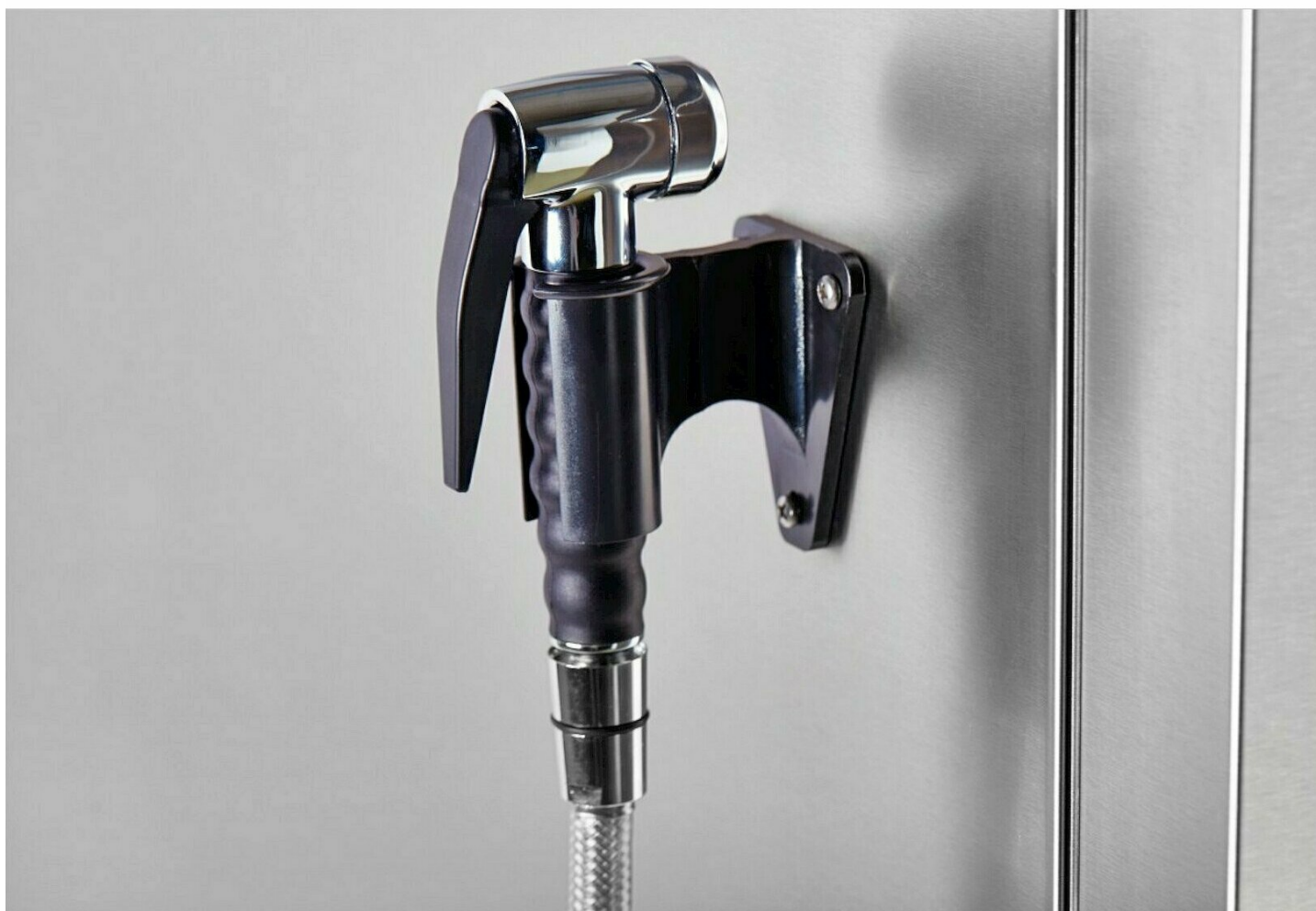
EURONORM	vs	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 800 мм 	Единица стандарта (ДхШ)	GN 1/1 = 530 x 325 мм
• Конвекционные печи • Аппараты шоковой заморозки • Тележки-шпильки • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы расстоечные тепловые	Вариации (ДхШ)	На основе GN 1/1: - GN2/1 : 650 x 530 мм - GN2/3 : 354 x 325 мм - 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>

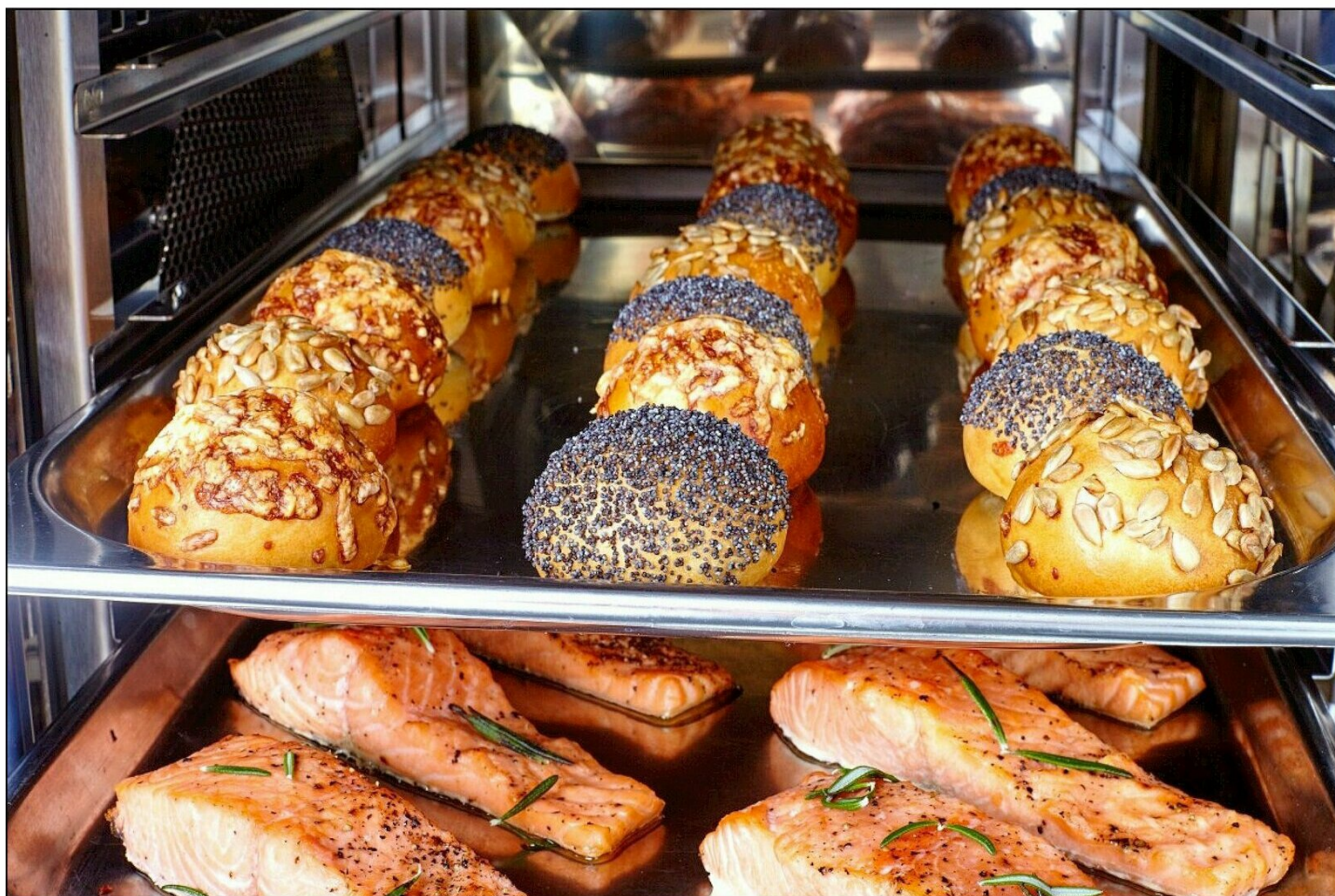


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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>

Страница 11 из 13

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

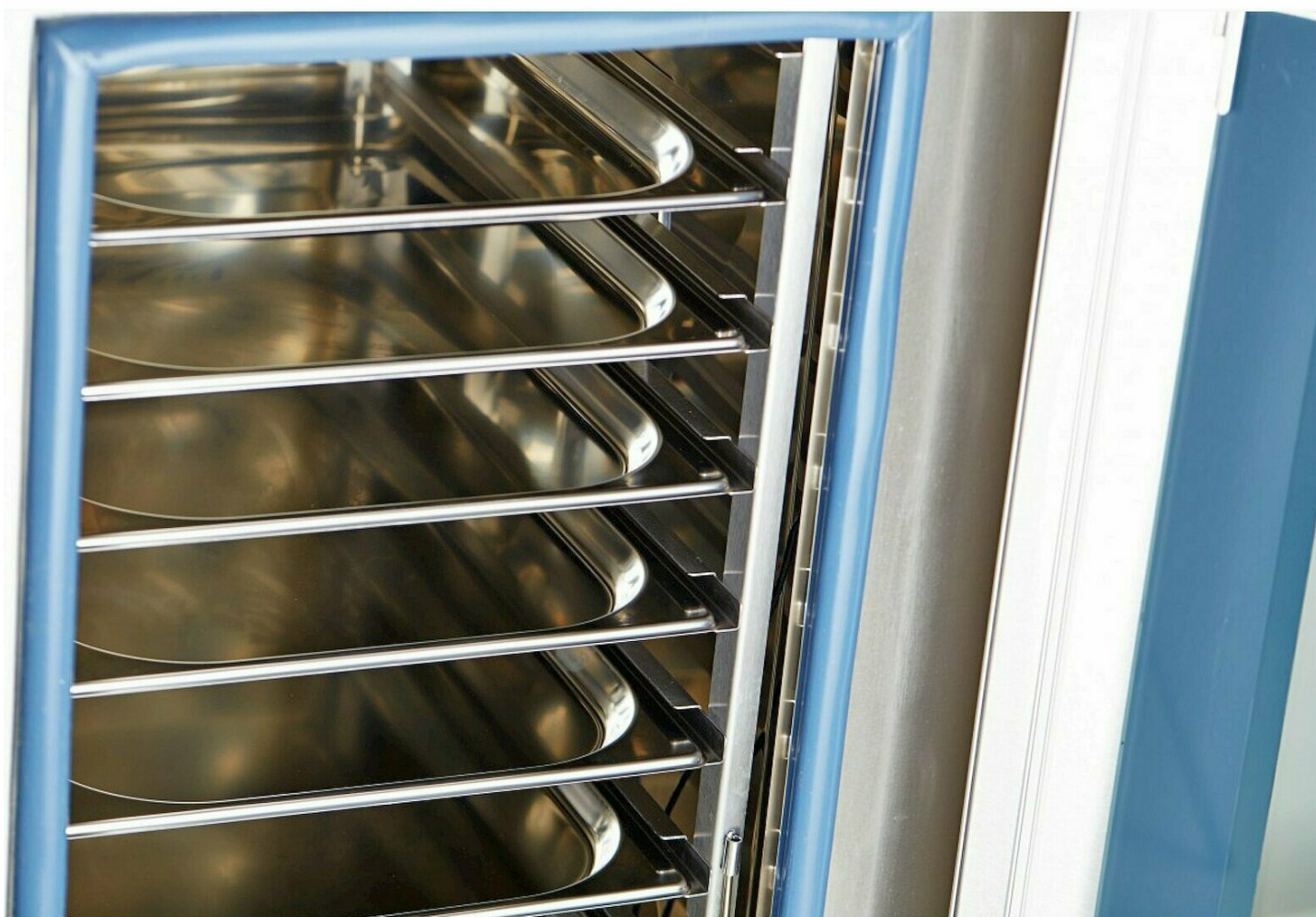


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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 13 из 13