## Пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПМФ

Пароконвектомат **Abat ПКА 10-1/1ПМФ** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на на морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел, фритюрницу и др. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-abat-pka-10-1-1pmf/

Цена: 262400.00 руб.

| Характеристики | |
|---|---|
| Высота | 1070 мм |
| Ширина | 840 мм |
| Глубина | 800 мм |
| Подключение | 380 В |
| Вес (без упаковки) | 135 кг |
| Панель управления | электронная |
| Тип гастроемкости | GN 1/1 |
| Количество уровней | 10 |

| | |
|---|---|
| Температурный режим | 270 °C |
| Страна-производитель | Россия |
| Потребляемая мощность | 12,5 кВт |
| Способ образования пара | бойлер |
| Расход воды в режиме "Пар" | от 6 до 7 л |
| Расстояние между уровнями | 70 мм |
| Количество воздушных ТЭНов | 3 |
| Количество ТЭНов парогенератора | 3 |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Точность поддерживаемой температуры | ± 1 °C |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.