

## Электрический пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП (2) (6 уровней, GN 1/1)



Программируемый бойлерный пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП2 - современное решение для вашей кухни, исключая многие традиционные этапы из процесса приготовления и позволяющее готовить большое количество высококачественных блюд за короткий промежуток времени со значительной экономией средств. Панель управления на русском языке, 12 готовых + 360 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой), 12 режимов работы, разъем USB для записи данных, возможность работы в ручном режиме,

5 скоростей вращения вентилятора, регулировка влажности (от 0 до 100%), многоточечный температурный щуп, режим «Дельта-Т», система самодиагностики, режим отложенного старта, автоматическая мойка, душ, вентилируемая дверца с двойным остеклением, двухходовый механизм открывания двери. Еще одним достоинством линейки пароконвектоматов ПП2 является полностью автоматическая мойка с тремя режимами работы: быстрая, полная и средняя. Теперь повару не надо отвлекаться на мойку камеры пароконвектомата после окончания.

Душ - Да

Количество скоростей вентилятора - 5

Количество уровней - 6

Конфигурация - GN 1/1

Мощность (Вт) - 9 500

Напряжение (В) - 380

Панель управления - Сенсорная

Программирование - 120 программ, 4 шага

Размеры (ГхШхВ) (мм) - 800x840x775

Расстояние между направляющими (мм) - 70

Сквозное исполнение - Нет

Судовое исполнение - Нет

Термощуп - Да

Тип направляющих - Гастронормированные GN 1/1

Тип парообразования - Бойлерный

Тип подключения - электрика

Длина (мм) - 840

Ширина (мм) - 800

Высота (мм) - 775

### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана +7(7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: [atz@nt-rt.ru](mailto:atz@nt-rt.ru) || Сайт: <http://abat.nt-rt.ru/>

## Электрический пароконвектомат ПКА 10-1/1ПП (2) (10 уровней, GN 1/1)



Программируемый бойлерный пароконвектомат ПКА 10-1/1ПП2 - современное решение для вашей кухни, исключая многие традиционные этапы из процесса приготовления и позволяющее готовить большое количество высококачественных блюд за короткий промежуток времени со значительной экономией средств.

Панель управления на русском языке, 12 готовых + 360 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой), 12 режимов работы, разъем USB для записи данных, возможность работы в ручном режиме, 5 скоростей вращения

вентилятора, регулировка влажности (от 0 до 100%), многоточечный температурный шуп, режим «Дельта-Т», система самодиагностики, режим отложенного старта, автоматическая мойка, душ, вентилируемая дверца с двойным остеклением, двухходовый механизм открывания двери. Такие дополнительные возможности пароконвектоматов ПП2, как 5 скоростей вращения вентилятора, точное поддержание температуры в камере +/-1°C и регулировка влажности в камере от 0 до 100%.

Душ - Да

Количество скоростей вентилятора - 5

Количество уровней - 10

Конфигурация - GN 1/1

Мощность (Вт) - 12 500

Напряжение (В) - 380

Панель управления - Сенсорная

Программирование - 120 программ, 4 шага

Размеры (ГхШхВ) (мм) - 800\*840\*1055

Расстояние между направляющими (мм) - 70

Сквозное исполнение - Нет

Термошуп - Да

Тип направляющих - Гастронормированные GN 1/1

Тип парообразования - Бойлерный

Тип подключения - электрика

Длина (мм) - 840

Ширина (мм) - 800

Высота (мм) - 1 055

## Электрический пароконвектомат ПКА 20-1/1ПП (2)



Пароконвектомат предназначен для приготовления различных блюд как в ручном режиме, так и с использованием готовых программ приготовления. Встроенная функция автоматической мойки позволит быстро и качественно очистить камеру без участия человека. По умолчанию панель управления на русском языке, 120 готовых + 360 собственных программ (до 4 этапов приготовления в каждой), 12 режимов работы, разъем USB для записи данных, возможность работы в ручном режиме, 5 скоростей вращения вентилятора, реверс вентилятора, регулировка влажности (от 0 до 100%), многоточечный температурный щуп, режим «Дельта-Т», система самодиагностики, режим отложенного старта, автоматическая мойка, душ, вентилируемая дверца с двойным остеклением, двухходовый механизм открывания двери.

Душ - Да

Количество скоростей вентилятора - 5

Количество уровней - 20

Комплектация - Без гастроемкостей

Мощность (Вт) - 35 000

Напряжение (В) - 380

Панель управления - Электронная

Программирование - да

Расстояние между направляющими (мм) - 65

Сквозное исполнение - Нет

Судовое исполнение - Нет

Термощуп - Да

Тип парообразования - Бойлерный

Тип подключения - электрика

Длина (мм) - 807,5

Ширина (мм) - 890

Высота (мм) - 1 780

### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72

Астана +7(7172)727-132

Астрахань (8512)99-46-04

Барнаул (3852)73-04-60

Белгород (4722)40-23-64

Брянск (4832)59-03-52

Владивосток (423)249-28-31

Волгоград (844)278-03-48

Вологда (8172)26-41-59

Воронеж (473)204-51-73

Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58

Иркутск (395) 279-98-46

Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81

Калуга (4842)92-23-67

Кемерово (3842)65-04-62

Киров (8332)68-02-04

Краснодар (861)203-40-90

Красноярск (391)204-63-61

Курск (4712)77-13-04

Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13

Москва (495)268-04-70

Мурманск (8152)59-64-93

Набережные Челны (8552)20-53-41

Нижний Новгород (831)429-08-12

Новокузнецк (3843)20-46-81

Новосибирск (383)227-86-73

Омск (3812)21-46-40

Орел (4862)44-53-42

Оренбург (3532)37-68-04

Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15

Рязань (4912)46-61-64

Самара (846)206-03-16

Санкт-Петербург (812)309-46-40

Саратов (845)249-38-78

Севастополь (8692)22-31-93

Симферополь (3652)67-13-56

Смоленск (4812)29-41-54

Сочи (862)225-72-31

Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35

Тверь (4822)63-31-35

Томск (3822)98-41-53

Тула (4872)74-02-29

Тюмень (3452)66-21-18

Ульяновск (8422)24-23-59

Уфа (347)229-48-12

Хабаровск (4212)92-98-04

Челябинск (351)202-03-61

Череповец (8202)49-02-64

Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: [atz@nt-rt.ru](mailto:atz@nt-rt.ru) || Сайт: <http://abat.nt-rt.ru/>