

Пароконвектоматы серии ПМ2



Пароконвектоматы серии ПМ2 - это ПКА 20-1/1ПМ2 и ПКА 20-1/1ПМ2-01 с автоматической мойкой, предназначенных для приготовления продуктов питания в различных режимах:

№	Артикул	Наименование
1	110000019445	<ul style="list-style-type: none"> • Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПМ2 • парогенератор; • 20xGN-1/1; • память на 110 программ приготовления; • вся нерж.; • без г/емкостей; • 3х-канальный щуп; • регулировка влажности; • 5 скоростей вращения вентилятора; • реверс вентилятора.
2	110000019444	<ul style="list-style-type: none"> • Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПМ2-01 • парогенератор; • 20xGN-1/1; • память на 110 программ приготовления; • 6 программ автоматической мойки; • вся нерж.; • без г/емкостей; • 3х-канальный щуп; • регулировка влажности; • 5 скоростей вращения вентилятора; • реверс вентилятора.

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- бойлерный тип (встроенный парогенератор);
- в комплекте тележка-шпилька ТП 20-1/1 под 20 гастроемкостей типа GN 1/1;
- продольная загрузка позволяет использовать гастроемкости как размера GN1/2, так и размера GN1/3;
- удобная панель управления на русском языке (мембранная клавиатура);
- автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим;
- вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны дверки;
- открывающееся внутреннее стекло дверцы позволяет полностью мыть стекла двери с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении;
- двухходовый механизм открывания двери обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара;
- механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверку можно закрывать одним движением руки;
- внутренняя подсветка камеры;
- степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 - камеру можно мыть изнутри под струей воды;
- трехточечный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления;
- регулировка влажности от 0% до 100%; - таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут;
- реверс вентилятора;
- 5 скоростей вращения вентилятора - можно легко подобрать необходимую скорость как для жарки мяса, так и для приготовления деликатных блюд;
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления;
- до 4 этапов приготовления в каждой программе;
- ручной душ;
- встроенный лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери;
- жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов;
- система охлаждения слива;
- 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток (для ПКА 20-1/1ПМ2-01);
- низкое энергопотребление (по сравнению с аналогами) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд;
- широкий ассортимент дополнительных аксессуаров.

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	