



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



## Пароконвектоматы ПКА 10-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка), ПКА 20-1/1ПМ-01 Технические характеристики

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

Единый адрес для всех регионов: [atz@nt-rt.ru](mailto:atz@nt-rt.ru) | [www.abat.nt-rt.ru](http://www.abat.nt-rt.ru)

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## ПКА 10-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка)

Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ2-01 бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - парогенератор.

Модель сочетает в себе надежность и производительность предыдущих предыдущих, а также ряд новых технических решений, которые делают его использование еще более удобным и легким. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим.



### Технические параметры:

|  |              |
|--|--------------|
| Номинальная потребляемая мощность, кВт         | 12,5         |
| Номинальное напряжение, В                      | 400±10%      |
| Максимальная температура внутри камеры, °С     | 270          |
| Тип гастроемкости                              | 1/1          |
| Количество устанавливаемых гастроемкостей, шт. | 10           |
| Расстояние между гастроемкостями, мм           | 70           |
| Количество воздушных ТЭН-ов, шт.               | 3            |
| Количество ТЭН-ов парогенератора, шт.          | 3            |
| Габаритные размеры, мм                         | 840x800x1055 |
| Масса, кг                                      | 150          |

панель управления на русском языке, таймер до 10 часов, трехканальный температурный щуп, система регулировки влажности (от 0 до 100%), 5 скоростей вращения вентилятора, реверс вентилятора, встроенная система охлаждения слива, душ для мойки, вентилируемая дверь духовки, двухходовой механизм открывания дверки, система закрывания двери "свободные руки", система самодиагностики, автоматическая мойка, возможность записи 110 собственных программ приготовления

### ПКА 10-1/1ПМ2-01 (автоматическая мойка)

Удобная панель управления на русском языке. Вентилируемая дверь духовки предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны дверки. Механизм замка дверки действует по принципу "свободные руки" - дверку можно закрывать одним движением руки. Двухходовой механизм открывания дверки духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара. Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим. Низкое энергопотребление (по сравнению с аналогами) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд. Жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов. Конструкция духовки позволяет мыть ее изнутри под струей воды. 6 программ мойки. В комплекте душ для мойки.

Режимы работы пароконвектомата:

1. Конвекция (до 270°C)
2. Конвекция+Пар (до 250 °С)
3. Пар (до 100 °С)
4. Регенерация (до 160 °С)
5. Программы

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## ПКА 20-1/1ПМ-01

Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПМ-01 бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - парогенератор. Модель сочетает в себе надежность и производительность предыдущих предыдущих, а также ряд новых технических решений, которые делают его использование еще более удобным и легким. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим.



### Технические параметры:

|  |                |
|--|----------------|
| Номинальная потребляемая мощность, кВт         | 35             |
| Номинальное напряжение, В                      | 400±10%        |
| Максимальная температура внутри камеры, °С     | 270            |
| Тип гастроемкости                              | 1/1            |
| Количество устанавливаемых гастроемкостей, шт. | 20             |
| Расстояние между гастроемкостями, мм           | 65             |
| Количество воздушных ТЭН-ов, шт.               | 8              |
| Количество ТЭН-ов парогенератора, шт.          | 8              |
| Габаритные размеры, мм                         | 8 0x807,5x1780 |
| Масса, кг                                      | 285            |

панель управления на русском языке, таймер до 10 часов, многоточечный температурный щуп, система регулировки влажности (от 0 до 100%), 5 скоростей вращения вентилятора, встроенная система охлаждения слива, вентилируемая дверь духовки с двойным остеклением, двухходовой механизм открывания дверки, система закрывания двери "свободные руки", автоматическая мойка, ручной душ в комплекте, возможность записи до 110 программ приготовления

## ПКА 20-1/1ПМ-01

Удобная панель управления на русском языке. Вентилируемая дверь с двойным остеклением обеспечивает полную теплоизоляцию и предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны дверки. Механизм замка дверки действует по принципу "свободные руки" - дверку можно закрывать одним движением руки. Двухходовой механизм открывания дверки духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара. Автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим. Низкое энергопотребление (по сравнению с аналогами) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд. Жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов. Автоматическая мойка рабочей с возможностью применения жидкого моющего средства и моющего средства в таблетках. Многоточечный температурный щуп. Режим отложенного старта. Система самодиагностики. Возможность записи 110 программ приготовления. 6 программ мойки. В комплекте душ для мойки.

Режимы работы пароконвектомата:

1. Конвекция (до 270°C)
2. Конвекция+Пар (до 250 °C)
3. Пар (до 100 °C)
4. Регенерация (до 160 °C)
5. Низкотемпературный пар (до 8 °C)



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

Единый адрес для всех регионов: [atz@nt-rt.ru](mailto:atz@nt-rt.ru) | [www.abat.nt-rt.ru](http://www.abat.nt-rt.ru)