

## Предлагаем Вашему вниманию пароконвекционные печи отечественного производства

Предназначены для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно.

- внутренние и облицовочные поверхности изготовлены из нержавеющей стали;
- электронный блок управления;
- продольная загрузка рабочей камеры.
- двухходовое открывание двери по принципу "свободные руки" предотвращает опасность получения ожогов горячим воздухом;
- подсветка рабочей камеры;
- быстрый выход на рабочий режим;
- распашная вентилируемая дверца;
- равномерное распределение температуры в духовке; конструкция печи позволяет мыть ее изнутри под струей воды;
- ТЭНы парогенератора легко очищаются от накипи;
- расстояние между направляющими 85 мм
- таймер: от 1 мин. до 9 ч.59 мин.
- ручной душ в комплекте (кроме модели ПКА 6-1/3П)

**ПКА 6-1/3 П**


### Пароконвектоматы бойлерного типа ПКА /ПМ:

- способ образования пара – парогенератор;
- температурный щуп
- 5 режимов работы:
  - конвекция, до 270°C;
  - пар, до 100°C;
  - низкотемпературный пар, от 35 до 98°C;
  - конвекция + пар, от 35 до 250°C;
  - режим разогрева до 160°C;

### Пароконвектоматы инжекционного типа ПКА /ВМ:

- способ образования пара – инжекционный впрыск влаги в камеру;
- регулировка частоты и длительности впрыска пара
- 3 режима работы:
  - конвекция, до 270°C;
  - конвекция + пар, до 250°C;
  - режим разогрева;

**ПКА 6-1/1 ПМ**

**ПКА 10-1/1 ПМ**


Модель	ПКА 6-1/3П	ПКА 6-1/1ПМ2	ПКА 10-1/1ПМ2	ПКА 6-1/1ВМ2	ПКА 10-1/1ВМ2
Максимальная температура шкафа, °С	250	270	270	270	270
Вместимость	6xGN 1/3	6xGN 1/1	10xGN 1/1	6xGN 1/1	10xGN 1/1
Напряжение, В	220	380	380	380	380
Мощность, кВт	3,2	9,5	12,5	9,5	12,5
Размеры противня GN, мм	325x176	530x325	530x325	530x325	530x325
Габаритные размеры, мм	625x380x561	840x862x789	840x862x1069	840x862x789	840x862x1069
Вес, кг	46	116	145	108	130
Цена, руб.	<b>99000</b>	<b>204800</b>	<b>234500</b>	<b>183700</b>	<b>202800</b>

## Пароконвектоматы бойлерного типа с электронной панелью управления ПКА /ПП

- Способ образования пара – парогенератор;
- Сенсорная панель управления
- Автоматические программы приготовления (120 в памяти и 360 свободных ячеек)
- Функция автоматической мойки рабочей камеры
- Температурный щуп
- Расстояние между направляющими 85 мм
- Ручной душ (кроме модели ПКА 20-1/1ПП)
- Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПП оснащен закатной тележкой на 20 уровней GN 1/1



Модель	ПКА 6-1/1ПП2	ПКА 10-1/1ПП2	ПКА 20-1/1ПП2
Максимальная температура шкафа, °С	270	270	270
Вместимость	6xGN 1/1	10xGN 1/1	20xGN 1/1
Напряжение, В	380	380	380
Мощность, кВт	10	13	35
Размеры противня GN, мм	530x325	530x325	530x325
Габаритные размеры, мм	840x862x761	840x862x1055	890x864x1764
Вес, кг	120	155	270
Цена, руб.	<b>319200</b>	<b>365000</b>	<b>588300</b>

## ПОДСТАВКИ

Предназначены для установки пароконвектоматов типа ПКА на столешницу и размещения от 6 до 10 гастроемкостей GN 1/1 на держателях полок.

- все элементы выполнены из нержавеющей стали;
- регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками.

Модель	ПК-6 М	ПК-10 М
Вместимость	6xGN 1/1	10xGN 1/1
Допустимая нагрузка, кг	150	150
Габаритные размеры, мм	840x700x915(930)	840x700x635 (650)
Вес, кг	26.5	28
Цена, руб.	<b>17000</b>	<b>18900</b>

