

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на  
Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/2В 11000019113  
(11000019113)**



**УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ**

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Оглавление

---

Описание 11000019113

---

Характеристики товара

---

Фото 11000019113

---

**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Описание Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/2В 11000019113

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/2В инжекторного типа используется для приготовления продуктов питания в разных режимах на предприятиях общественного питания. Применяется как самостоятельно, так и в составе технологической линии. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ.

Внутрикамерная подсветка и дверь с двойным остеклением позволяет контролировать процесс приготовления блюд, удобная панель управления, камера со сглаженными углами для быстрого обслуживания, легкоъемный жировой фильтр. Двухходовой механизм открывания духовки и вентилируемая дверь, предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны. Механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверь можно закрывать одним движением руки, тем самым обеспечивая безопасность персонала от воздействия горячего пара. Модель компактного размера, что позволяет разместить в помещении с ограниченным пространством и установить на столе или подставке.

Корпус и внутренняя отделка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

5 режимов работы:

- Режимы работы конвекция от 30 до 270 °C
- Пар
- Пар при низких температурах от 30 до 98 °C
- Конвекция с паром от 30 до 250 °C
- Разогрев от 30 до 160 °C

Особенности:

- 110 собственных программ до 4 этапов приготовления в каждой
- Парогенератор для образования пара
- Оснащен подсветкой, легкоъемным жировым фильтром
- Дверь с двойным остеклением
- Таймер от 1 минуты до 10 часов
- Панель управления на русском языке
- Многоточечный температурный щуп
- Вентилятор с функцией реверса
- Аэродинамика камеры позволяет равномерно распределить температуру

**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

- Автоматика для быстрого выхода на рабочий режим не более 5 минут
- Встроенный лоток для сбора конденсата
- Оснащен подсветкой, легкоъемным жировым фильтром
- Вентилируемая дверь духовки для предотвращения ожога
- Система закрывания двери "свободные руки"
- Душ для мойки
- Духовку можно мыть изнутри под струей воды
- Низкое энергопотребление
- Степень защиты камеры IPX5

Характеристики:

- Максимальная загрузка продукта 6 кг
- Потребляемая мощность 4,3 кВт
- Количество ТЭНов парогенератора 2

## Документация для Пароконвектомат ПКА 6-1/2В

---

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Руководство по установке и подключению ПКА](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Характеристики Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/2В 11000019113

|                                          |                   |
|------------------------------------------|-------------------|
| Серия                                    | ПКА 6             |
| Страна-производитель                     | Россия            |
| Длина, мм                                | 525               |
| Ширина, мм                               | 620               |
| Высота, мм                               | 710               |
| Напряжение, В                            | 380               |
| Потребляемая мощность, кВт               | 4.2               |
| Вес нетто, кг                            | 51                |
| Температурный режим, °С                  | От 30 до 270      |
| Панель управления                        | Электронная       |
| Количество ТЭНов                         | 2                 |
| Материал корпуса                         | Нержавеющая сталь |
| Количество уровней                       | 6                 |
| Количество дверей                        | 1                 |
| Цвет                                     | Серебристый       |
| Тип гастроемкости                        | Gn 1/2            |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.), мм | 325x265 / 300x238 |

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| Исполнение              | Вертикальное      |
| Материал рабочей камеры | Нержавеющая сталь |
| Способ образования пара | Инжектор          |
| Способ установки        | Настольный        |
| Тип                     | Электрический     |
| Артикул производителя   | 11000019113       |

**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## **Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 6-1/2В 11000019113**



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

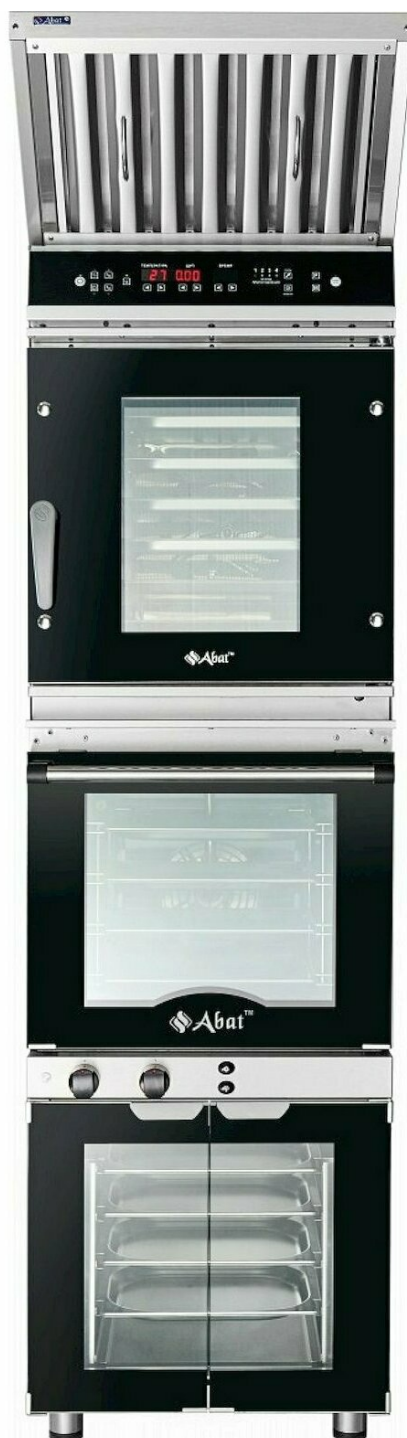


**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

| EURONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | vs                             | GASTRONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>600 x 400 мм<br/>600 x 800 мм</p>                                                                                                                                                                                     | <p>Единица стандарта (ДхШ)</p> | <p>GN 1/1 = 530 x 325 мм</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы расстоечные тепловые</li> </ul>                                                                                      | <p>Вариации (ДхШ)</p>          | <p>На основе GN 1/1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>GN2/1 : 650 x 530 мм</li> <li>GN2/3 : 354 x 325 мм</li> <li>GN2/4 : 530 x 162 мм</li> <li>GN1/2 : 325 x 265 мм</li> <li>GN1/3 : 325 x 176 мм</li> <li>GN1/4 : 265 x 162 мм</li> <li>GN1/6 : 176 x 162 мм</li> <li>GN1/9 : 108 x 176 мм</li> </ul>                                                                     |
|  <p>Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер</p>  | <p>Продукция Abat</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Пароконвектоматы</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тепловые линии</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы жарочные</li> <li>• Холодильные и морозильные столы</li> <li>• Линии раздачи</li> <li>• Салат-бары</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Шкафы расстоечные</li> </ul> |
| <p>Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов</p>                                                                                                                                                                                               | <p>Особенности</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1)</li> <li>• Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время</li> <li>• Глубина варьируется от 20 до 200 мм</li> </ul>                                                                                                                   |
| <p>Европейские страны, особенно Великобритания</p>                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Применение</p>              |  <p>Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов</p>                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Распространение</p>         | <p>Россия, СНГ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

**Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>



**Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки**

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

Страница 16 из 16