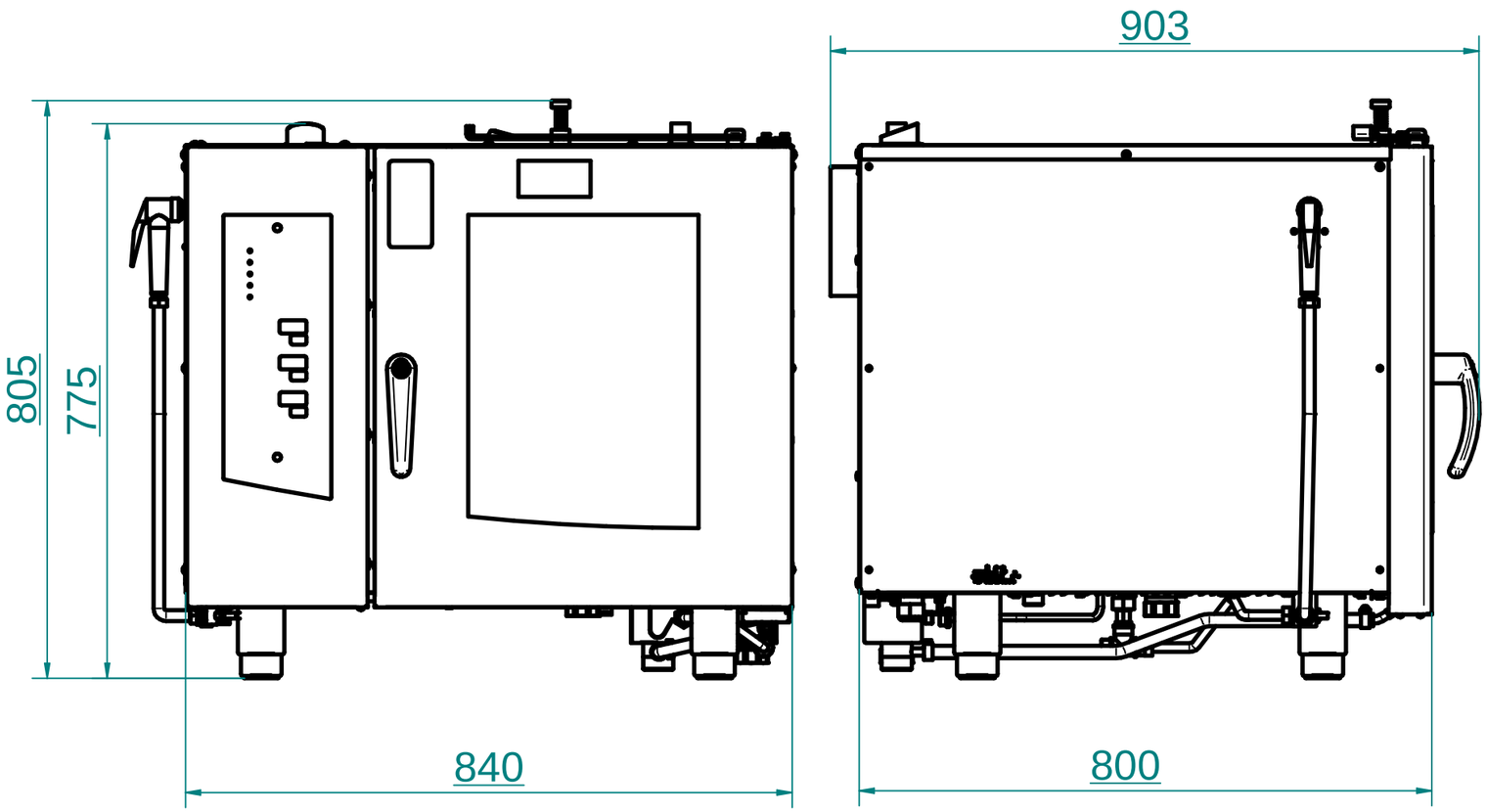
Пароконвектомат ПКА6-1/1ПМФ2



Пароварочные конвективные аппараты электрические кухонные типа ПКА предназначены для приготовления продуктов питания в пяти различных режимах:
- конвекция(сухой нагрев до 270°С);
- конвекция + пар(до 250°С);
- разогрев с паром(до 160°С);
- низкотемпературный пар(до 98°С);
- пар(100°С).

Внутренние и облицовочные поверхности пароконвектоматов изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

Имеет дополнительные функции:
- трехканальный щуп
- систему регулировки влажности (регуровка от 0 до 100%)
- 5 скоростей вращения вентилятора
- встроенную систему охлаждения воды, сливаемой в канализацию
- 110 программ приготовления
- реверс вентилятора для равномерного приготовления пищи
- Имеет крепление к полу и механизм фиксации двери в открытом положении

п/п	Наименование	ПКА6-1/1ПМФ2
1	Код изделия	
2	Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5
3	Номинальное напряжение, В	~400/230
4	Максимальная температура внутри камеры, °С	270
5	Тип противня	GN1/1
6	Количество устанавливаемых противней	6
7	Масса, кг, не более	120