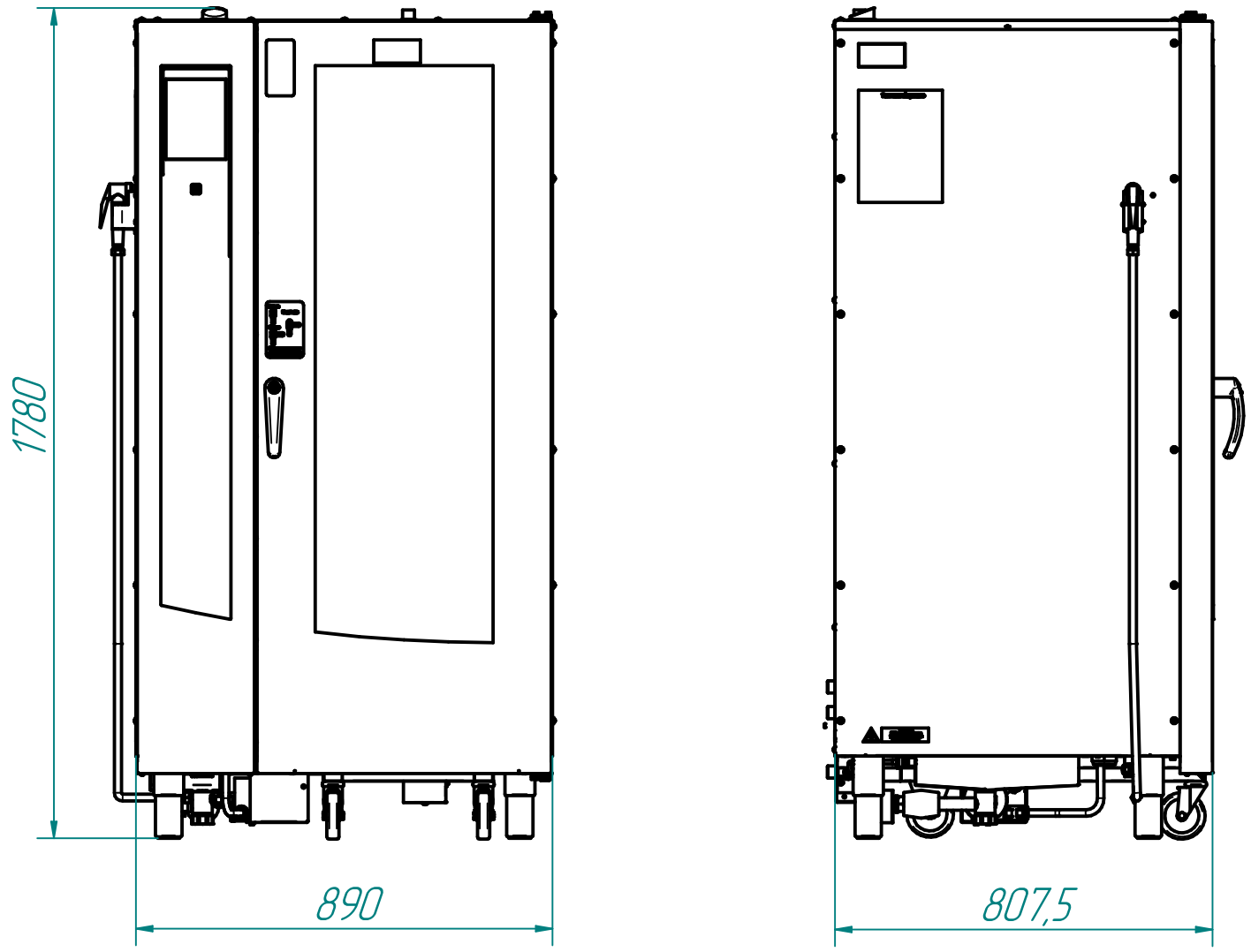
Пароконвектомат ПКА20-1/1ПП2



Пароконвектомат предназначен для приготовления различных блюд как в ручном режиме, так и с использованием **готовых программ приготовления**. Встроенная функция **автоматической мойки** позволит быстро и качественно очистить камеру без участия человека.

Пароконвектомат работает по двум основным параметрам: время приготовления и температура щупа.

Пароконвектомат имеет 120 программ приготовления в памяти и 360 чистых ячеек для написания собственных программ (по 120 чистых ячеек для "Повар 1", "Повар 2" и 120 чистых ячеек для общего доступа). Электронная панель удобна и проста в использовании. В каждой программе возможно задать до четырех этапов приготовления.

Расстояние между гастроемкостями в камере духовки - 65 мм. Автоматика обеспечивает быстрый выход на рабочий режим. Низкое энергопотребление снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд.

Параконвектомат оснащен закатной тележкой на 20 уровней GN1/1.

Перепрограммирование еонтроллера и добавление новых программ осуществляется через USB.

п/п	Наименование параметра	величина параметра
1	Код изделия	5228
2	Номинальная потребляемая мощность, Квт	35
3	Номинальное напряжение, В	400
4	Номинальный ток, Гц	50
5	Максимальная температура внутри камеры, °С	270
6	Тип устанавливаемого противня	GN 1/1
7	Количество устанавливаемых противней	20
8	Маса, кг	285