МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-2/3П

Профессиональный пароконвектомат в миниатюре

Ширина всего 55 см

Узкий (по фронту) пароконвектомат поместится даже на самой маленькой кухне

700 серия

Глубина 71,5 см позволяет использовать пароконвектомат как отдельно, так и в составе технологической линии 700 серии

Широкий функционал

Мини-пароконвектомат с функционалом и эффективностью пароконвектомата FULL SIZE



Продольная загрузка

Продольная загрузка позволяет устанавливать GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3

Минимальная площадь

Компактные размеры в сочетании с высокой производительностью

Max производительность

Возможность установки одновременно
10 x GN 2/3
или 10 x GN 1/2
или 20 x GN 1/3

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-2/3П

ПАРОГЕНЕРАТОР
100% насыщенный пар

РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ 0-100%

10 x GN 2/3
20 x GN 1/3

высокоточный температурный щуп

2 реверсивных вентилятора

степень влагозащиты камеры IPX5

AISI 304

лоток для сбора конденсата

внутренняя подсветка камеры

регулируемые по высоте ножки

камера с закругленными внутренними углами

электронная панель управления (мембранная клавиатура)

открывающееся внутреннее стекло



двойное термостойкое остекление

вентилируемая дверца

система закрывания "свободные руки"

Идеален для приготовления диетических блюд на ЧИСТОМ ПАРУ



РЕЖИМЫ ПКА 10-2/3П



Для приготовления запеканок, овощей гриль, жарки мяса, рыбы, стейков



ДО 110 СОБСТВЕННЫХ ПРОГРАММ
ДО 4-Х ЭТАПОВ В КАЖДОЙ



Для разогрева блюд, приготовленных в режиме "Пар"



Для выпечки, тушения и жарки свинины, говядины, птицы и рыбы



Для приготовления "нежных блюд", приготовления в вакуумной упаковке



Для варки, тушения, бланширования мяса, рыбы и овощей