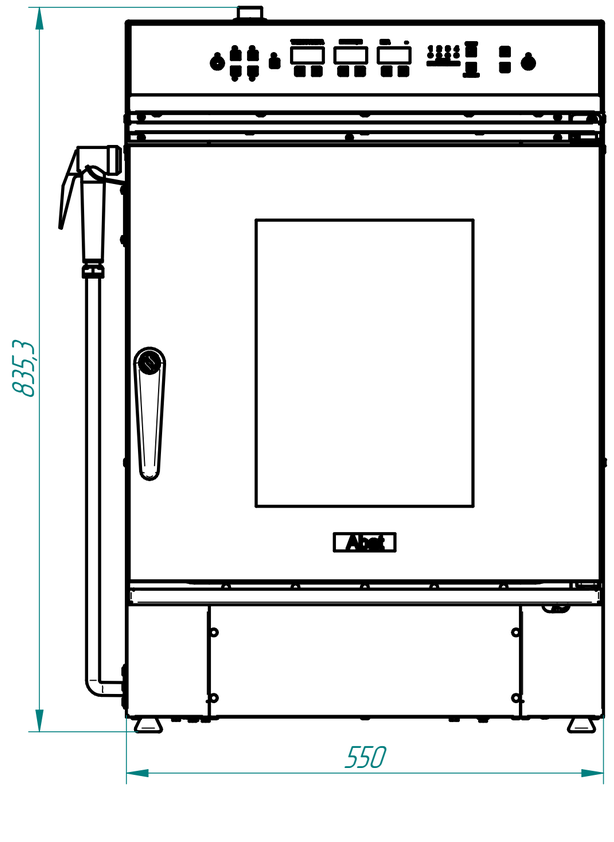
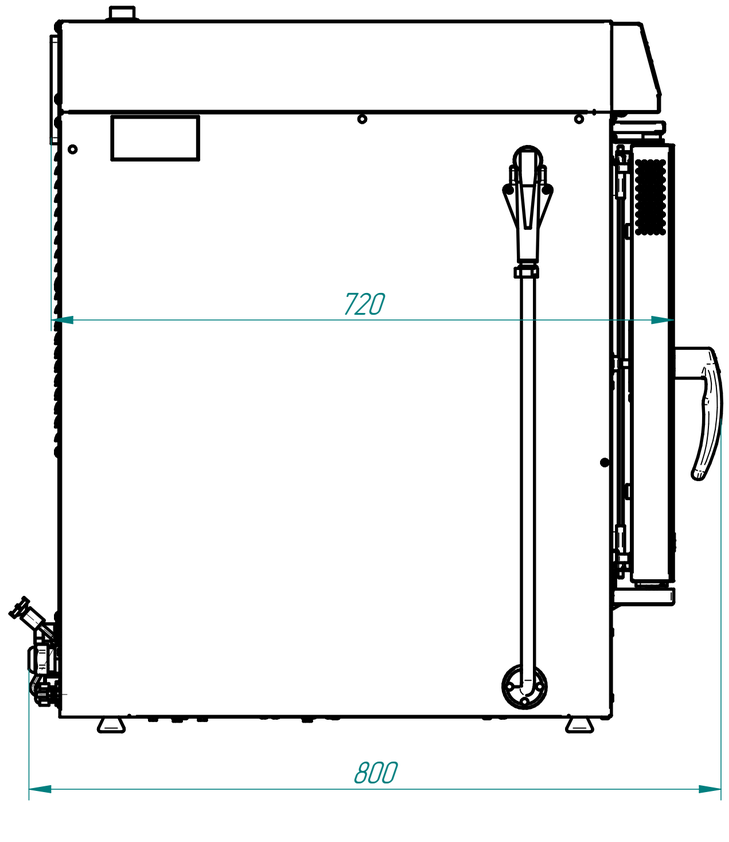
Пароконвектомат ПКА6-2/3П-01





Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный предназначен для приготовления продуктов питания на различных режимах:
-конвекция
-конвекция + пар
-разогрев с паром
- пар
- низкотемпературный пар

Пароконвектомат используется на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии. Камера и наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей стали.
Бойлер позволяет готовить диетические блюда.

Для приготовления в программном режиме печь оснащена 110 программами с 4 этапами приготовления. Также аппарат оснащен функцией регулировки влажности, осуществляется изменением объема воды подаваемого в духовку.

*Встроенная функция **автоматической мойки** позволит быстро и качественно о чистить камеру без участия человека. Для мойка используются таблетизированные моющие средства.*

Имеется душирующее устройство для ручной мойки.

Наименование	Величина параметра
Код	*18858*
Номинальное напряжение, В	*230*
Род тока	*1N ~*
Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт	*5,2*
Номинальная потребл. мощность ТЭН-ов рабочей камеры, кВТ	*4,4*
Номинальный ток, Гц	*50*
Размер противня	*GN 2/3*
Количество противней	*6*
Масса, кг не более	*75*