

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

серии
ПП2
ПМ2, ПМ2-01
ВП2
ВМ2, ВМ2-01
ПМФ2, ПМФ2-01
ВМФ2, ВМФ2-01
мини-пароконвектоматы



Простой рецепт успеха!



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ Abat

Пароконвектоматы Abat – это современное решение для Вашей кухни, сочетающее в себе высокие технологии с простотой и удобством эксплуатации. Низкое энергопотребление, возможность рациональной организации рабочего пространства, максимальная простота работы с панелью и контроль процесса приготовления на каждом его этапе делают пароконвектоматы незаменимыми на любой кухне, будь то гостиница или ресторан, кафе или школьная столовая, пекарня или комбинат питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

- Легкость установки и простота эксплуатации – подойдут как профессионалу, так и начинающему повару
- Вентилятор из нержавеющей стали и совершенная аэродинамика камеры гарантируют равномерное распределение температуры в духовке
- Сочные продукты и превосходное качество выпечки благодаря системе регулировки влажности
- Разрешено мыть камеру изнутри под струей воды, т. к. камера защищена от проникновения влаги по стандарту IPX5
- Большой выбор пароконвектоматов различной вместимости: 6xGN1/3, 6xGN1/2, 6xGN1/1, 10xGN1/1, 20xGN1/1
- Возможность одновременно готовить различные блюда и продукты – запахи не смешиваются и каждое блюдо сохраняет свой аромат
- Уменьшается потеря веса продукта по сравнению с традиционной тепловой обработкой: у мяса – на 60%, овощей и гарниров – на 80-100%
- Использование жира снижается на 95%
- Уменьшается потребление электроэнергии на 60% (благодаря наличию камеры пароконвектомат не работает «впустую», нет необходимости держать его постоянно наготове и включенным)
- Потребление воды снижается на 40%

В ОДНОМ ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ МОЖНО ГОТОВИТЬ ЛЮБЫЕ БЛЮДА



Мясные продукты

Стейк будет ароматным и сочным, а благодаря специальному режиму корочка получится аппетитная и хрустящая



Рыба и морепродукты

Программа «Пар» гарантирует бережное приготовление ценных пород рыбы и морских деликатесов



Гарниры и закуски

Рассыпчатый рис или вкусная лазанья – пароконвектомату от Abat под силу как простые, так и сложные изысканные блюда



Овощи и фрукты

Благодаря специальной технологии все витамины овощей и фруктов сохраняются при тепловой обработке



Выпечка и десерты

Для любителей сладостей в пароконвектомате можно приготовить разнообразные вкусности: от пирогов до тортов

ОСОБЕННОСТИ МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ



Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери



Двухходовый механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара

Система закрывания двери «свободные руки» - дверь легко можно закрыть одним движением руки



Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери



Внутренняя подсветка камеры



Камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания



Многоточечный температурный щуп



Реверсивный вентилятор для
ПКА-6-1/2В
ПКА-6-1/2П
ПКА-6-2/3В
ПКА-6-2/3П

Легкосъемный жировой фильтр



Вентилятор без функции реверса для
ПКА-6-1/3П
ПКА-6-1/3В

Легкосъемный жировой фильтр

- Удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления, до 4 этапов приготовления в каждой программе
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут



ПКА-6-1/2В
ПКА-6-1/2П
ПКА-6-2/3П
ПКА-6-2/3В



ПКА-6-1/3П
ПКА-6-1/3В

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Идеальны для небольших кухонь и кафе
- Подходит как для стационарного использования, так и для выездных мероприятий
- Компактные размеры
- Легкость в обслуживании - удобство использования пароконвектомата ПКА-6-1/3П оценят и те, кто уже использует большие пароконвектоматы и хочет приобрести к ним компактного помощника, а также и те, кто ни разу не имел удовольствия готовить на пароконвектомата
- Низкое энергопотребление, что снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд
- Привлекательный дизайн
- Быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим благодаря автоматике
- Регулировка влажности от 0 % до 100 % обеспечивает превосходное качество выпечки и сохраняет сочность продуктов
- Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 (конструкция духовки позволяет мыть ее изнутри под струей воды)

РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°С...+270°С)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°С...+250°С)
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°С...+160°С)
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°С...+98°С)
ПАР (+100°С)



При малой себестоимости и габаритах мини-пароконвектомат сохраняет все достоинства обычного пароконвектомата, что делает его уникальным и доступным.

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ БОЙЛЕРНЫЕ

ПКА-6-1/3П
ПКА-6-1/2П
ПКА-6-2/3П







ОСОБЕННОСТИ

- Идеальны для готовки диетических блюд за счет приготовления на чистом пару без взвесей, содержащихся в воде
- Бойлерный тип (встроенный парогенератор) – пар образуется в процессе кипения воды в бойлере
- ТЭН парогенератора легко очищается от накипи



Параметры	ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/2П	ПКА-6-2/3П
Код изделия	9870	19101	-
Мощность, кВт	3,2	4,6	5,3
Напряжение, В	230	400	230/400
Максимальная температура,°С	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/3	GN 1/2	GN 2/3 (325x354 мм)
Количество противней	6	6	6
Расстояние между уровнями, мм	60	60	60
Функция реверса вентилятора	-	+	-
Габаритные размеры, мм	520x593x691	520x735x691	555x750x740
Масса, кг	42	52	70

«ТРИ-В-ОДНОМ» – комплексное решение для малого бизнеса:

На площади всего в 0,5 м² Вы разместите полноценные изделия. Это прекрасный вариант для кухонь с ограниченным пространством.

- Расстоечный тепловой шкаф ШРТ-4-02
- Конвекционная печь КПП-4-1/2П; КПП-4-1/2Э
- Мини-пароконвектомат ПКА-6-1/2П или ПКА-6-1/2В; ПКА-6-1/3П или ПКА-6-1/3В
- Зонт вытяжной ЗВВ-600 или ЗВВ-700



КСП6-1/3П
КСП6-1/2П

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ИНЖЕКЦИОННЫЕ

ПКА-6-1/2В
ПКА-6-1/3В
ПКА-6-2/3В





ОСОБЕННОСТИ

- Мгновенное образование пара – парообразование за счет впрыска воды на вентилятор, откуда она попадает на разогретые «воздушные» ТЭНы
- Инжекционный тип парообразования – генерация живого пара, химический состав которого соответствует составу подаваемой воды
- Нет необходимости поддерживать воду в горячем состоянии как в бойлерном типе
- Регулировка влажности (шаг 10%) и температуры до +/- 1°С за счет изменения частоты и объема впрыска воды

Параметры	ПКА-6-1/3В	ПКА-6-1/2В	ПКА-6-2/3В
Код изделия	9870	19113	2295
Мощность, кВт	3,2	4,2	5,3
Напряжение, В	230	230	230/400
Максимальная температура,°С	+270	+270	+270
Тип противня	GN1/3	GN1/2 (325x265 мм)	GN2/3 (325x354 мм)
Количество противней	6	6	6
Функция реверса вентилятора	-	+	-
Габаритные размеры, мм	525x480x710	520x668x706	555x750x740
Масса, кг	42	51	65

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

- Легкость и удобство в управлении
- Внутренние и облицовочные поверхности изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- Быстрый выход на рабочий режим (не более чем за пять минут)
- Возможность одновременно готовить продукты с различным временем приготовления
- Совершенная аэродинамика камеры гарантирует равномерную циркуляцию тепловых потоков
- Система регулировки влажности в камере от 0% до 100% обеспечивает превосходное качество выпечки и сохраняет сочность продуктов
- Уровень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5, что позволяет мыть ее изнутри под струей воды
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов, ТЭН-ы парогенератора легко очищается от накипи
- Великолепная звукоизоляция гарантирует уровень шума не выше 48 децибел при эксплуатации печей
- Широкий ассортимент дополнительных аксессуаров

ОСОБЕННОСТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ



Многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта



Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери



Вентилируемая дверца духовки с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери



Двухходовой механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара

Система закрывания двери «свободные руки»



Внутренняя подсветка камеры



Ручной душ входит в комплект поставки всех моделей



Реверсивный вентилятор из нержавеющей стали

5 скоростей



Широкий ассортимент дополнительных аксессуаров

Продольная загрузка позволяет использовать гастроемкости как размера GN 1/2, так и размера GN 1/3



6, 10, 20 уровней



Система охлаждения слива

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ БОЙЛЕРНЫЕ
СЕРИИ ПП2

ПКА-6-1/1ПП2
ПКА-10-1/1ПП2
ПКА-10-2/1ПП2
ПКА-20-1/1ПП2



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°С...+270°С)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°С...+250°С)
ПАР (+30°С)
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°С...+98°С)
РАЗОГРЕВ (+30°С...+250°С)
РАССТОЙКА (+30°С...+60°С)
РЕГЕНЕРАЦИЯ (+30°С...+60°С)
ОХЛАЖДЕНИЕ (до +30°С)
МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
(таймер для каждого уровня)

ОСОБЕННОСТИ

- Идеальны для готовки диетических блюд за счет приготовления на чистом пару без взвесей, содержащихся в воде
- Бойлерный тип (встроенный парогенератор) – пар образуется в процессе кипения воды в бойлере
- ТЭН парогенератора легко очищается от накипи
- Система самодиагностики
- Функция отложенного старта
- Удобная сенсорная панель управления





ФУНКЦИОНАЛ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ ПП2



Многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта. За процессом приготовления больше не нужно следить – он автоматически завершится после достижения продуктом необходимой степени готовности



Реверсивный вентилятор.
5 скоростей вентилятора. Вы можете подобрать необходимую как для обжаривания крупных кусков мяса, так и для выпечки легких десертов и кондитерских изделий



Режим «Дельта Т» – автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере. Позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги



До 4 этапов приготовления в каждой программе



120 встроенных программ приготовления



Возможность записи до 360 программ собственных рецептов под индивидуальным паролем повара



3 полностью автоматические программы мойки: короткая, средняя и длинная. Возможна мойка двумя типами моющих средств – жидким и твердым, в виде таблеток



USB-port



Температурный контроль до +/-1°C

Параметры	ПКА-6-1/1ПП2	ПКА-10-1/1ПП2	ПКА-10-2/1ПП2	ПКА-20-1/1ПП2
Код изделия	7069	9757	19723	5228
Мощность, кВт	9,5	12,5	27,5	35,0
Напряжение, В	400	400	400	400
Максимальная температура,°С	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1, GN 2/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	20xGN 1/1 10xGN 2/1	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	65
Габаритные размеры, мм	800x840x775	800x840x1055	1110x1041x1130	807,5x890x1780
Масса, кг	120	150	200	285

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ БОЙЛЕРНЫЕ

СЕРИИ ПМ2, ПМ2-01

ПКА-6-1/1 ПМ2
ПКА-10-1/1 ПМ2
ПКА-10-2/1 ПМ2
ПКА-20-1/1 ПМ2

ПКА-6-1/1 ПМ2-01
ПКА-10-1/1 ПМ2-01
ПКА-20-1/1 ПМ2-01







РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°С...+270°С)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°С...+250°С)
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°С...+160°С)
ПАР (+30°С...+100°С)
ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- Идеальны для готовки диетических блюд за счет приготовления на чистом пару без взвесей, содержащихся в воде
- Бойлерный тип (встроенный парогенератор) – пар образуется в процессе кипения воды в бойлере
- ТЭН парогенератора легко очищается от накипи
- Удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- Возможность записи до110 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар» для ПКА серии ПМ2
- 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток для ПКА серии ПМ2-01



Параметры	ПКА-6-1/1ПМ2	ПКА-10-1/1ПМ2	ПКА-10-2/1ПМ2	ПКА-20-1/1ПМ2
Код изделия	19451	19449	19431	
Мощность, кВт	9,5	12,5	12,5	35
Напряжение, В	400	400	400	400
Максимальная температура,°С	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	65
Габаритные размеры, мм	800x840x775	800x840x1055	1110x980(1041)x1130	800x890x1775
Масса, кг	120	145	200	280

Параметры	ПКА-6-1/1ПМ2-01	ПКА-10-1/1ПМ2-01	ПКА-20-1/1ПМ2-01
Код изделия	18943	18918	
Мощность, кВт	9,5	12,5	35
Напряжение, В	400	400	400
Максимальная температура,°С	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	65
Габаритные размеры, мм	800x840x775	800x840x1055	807,5x890x1780
Масса, кг	120	150	285

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ БОЙЛЕРНЫЕ
СЕРИИ ПМФ2, ПМФ2-01 (флот)

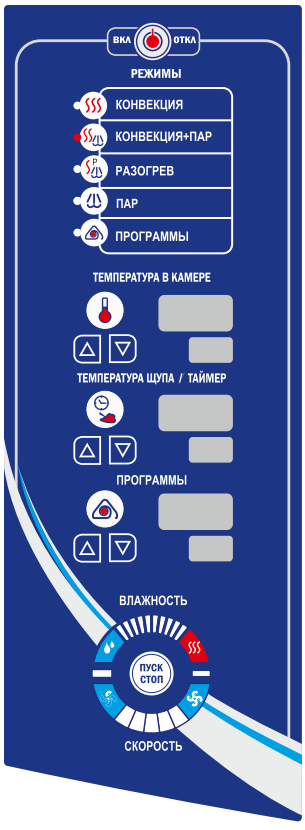
Одобрено Российским Морским Регистром Судоходства

ПКА-6-1/1ПМФ2
ПКА-10-1/1ПМФ2
ПКА-6-1/1ПМФ2-01
ПКА-10-1/1ПМФ2-01



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°С...+270°С)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°С...+250°С)
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°С...+160°С)
ПАР (+30°С...+100°С)
ПРОГРАММЫ



ОСОБЕННОСТИ

- Идеальны для готовки диетических блюд за счет приготовления на чистом пару без взвесей, содержащихся в воде
- Бойлерный тип (встроенный парогенератор) – пар образуется в процессе кипения воды в бойлере
- ТЭН парогенератора легко очищается от накипи
- Удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Вибростойкость обеспечивается повышенной прочностью корпуса и использованием амортизационных уплотнителей
- Система фиксации дверцы в открытом положении
- Возможность жесткого крепления к полу или подставке
- Полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар» для ПКА серии ПМФ2
- Автоматическая мойка с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток для ПКА серии ПМФ2-01

Параметры	ПКА-6-1/1ПМФ2	ПКА-10-1/1ПМФ2
Код изделия	2298	2295
Мощность, кВт	9,5	12,5
Напряжение, В	400	400
Максимальная температура,°С	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Габаритные размеры, мм	840x800x790	840x800x1070
Масса, кг	124	155

Параметры	ПКА-6-1/1ПМФ2-01	ПКА-10-1/1ПМФ2-01
Мощность, кВт	9,5	12,5
Напряжение, В	400/230	400/230
Максимальная температура,°С	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Габаритные размеры, мм	840x800x790	840x800x1070
Масса, кг	124	150

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ИНЖЕКЦИОННЫЕ
СЕРИИ ВП2

ПКА-6-1/1ВП2
ПКА-10-1/1ВП2
ПКА-20-1/1ВП2







РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°С...+270°С)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°С...+250°С)
ПАР (+30°С)
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°С...+98°С)
РАЗОГРЕВ (+30°С...+250°С)
РАССТОЙКА (+30°С...+60°С)
РЕГЕНЕРАЦИЯ (+30°С...+60°С)
ОХЛАЖДЕНИЕ (до +30°С)
МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
(таймер для каждого уровня)



ОСОБЕННОСТИ

- Мгновенное образование пара – парообразование за счет впрыска воды на вентилятор, откуда она попадает на разогретые «воздушные» ТЭНы
- Инжекционный тип парообразования
- Генерация живого пара, химический состав которого соответствует составу подаваемой воды
- Нет необходимости поддерживать воду в горячем состоянии как в бойлерном типе
- Регулировка влажности (шаг 10%) и температуры до +/- 1°С за счет изменения частоты и объема впрыска воды
- Удобная сенсорная панель управления (TFT-экран)
- Возможность записи до 360 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток для ПКА

Параметры	ПКА-6-1/1ВП2	ПКА-10-1/1ВП2	ПКА-20-1/1ВП2
Код изделия	11195	10402	11253
Мощность, кВт	9,5	12,5	35
Напряжение, В	400	400	400
Максимальная температура,°С	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	65
Габаритные размеры, мм	865x840x770	865x840x1085	890x807,5x1780
Масса, кг	115	145	285

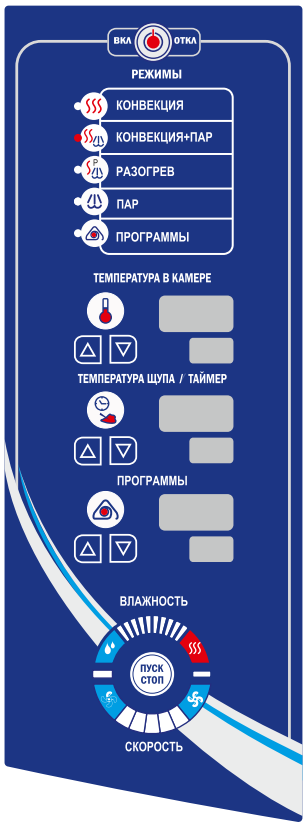
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ИНЖЕКЦИОННЫЕ
СЕРИИ ВМ2, ВМ2-01

ПКА-6-1/1 ВМ2
ПКА-10-1/1 ВМ2
ПКА-6-1/1 ВМ2-01
ПКА-10-1/1 ВМ2-01
ПКА-20-1/1 ВМ2-01



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°С...+270°С)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°С...+250°С)
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°С...+160°С)
ПАР (+30°С...+100°С)
ПРОГРАММЫ



ОСОБЕННОСТИ

- Мгновенное образование пара - парообразование за счет впрыска воды на вентилятор, откуда она попадает на разогретые «воздушные» ТЭНы
- Инжекционный тип парообразования – генерация живого пара, химический состав которого соответствует составу подаваемой воды
- Нет необходимости поддерживать воду в горячем состоянии как в бойлерном типе
- Регулировка влажности (шаг 10%) и температуры до +/- 1°С за счет изменения частоты и объема впрыска воды
- Удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Автоматическая мойка с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток для ПКА серии ВМ2-01
- Полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар» для ПКА серии ВМ2

Параметры	ПКА-6-1/1ВМ2	ПКА-10-1/1ВМ2
Код изделия	19175	19265
Мощность, кВт	9,5	12,5
Напряжение, В	400	400
Максимальная температура,°С	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Габаритные размеры, мм	800x840x775	800x840x1055
Масса, кг	110	130

Параметры	ПКА-6-1/1ВМ2-01	ПКА-10-1/1ВМ2-01	ПКА-20-1/1ВМ2-01
Код изделия	19107	19106	5513
Мощность, кВт	9,5	12,5	35
Напряжение, В	400	400	400
Максимальная температура,°С	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	65
Габаритные размеры, мм	800x840x805	800x840x1085	890x850x1780
Масса, кг	115	140	285

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ИНЖЕКЦИОННЫЕ

СЕРИИ ВМФ2, ВМФ2-01 (флот)

Одобрено Российским Морским Регистром Судоходства

ПКА-6-1/1 ВМФ2
ПКА-10-1/1 ВМФ2
ПКА-6-1/1 ВМФ2-01
ПКА-10-1/1 ВМФ2-01





РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°С...+270°С)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°С...+250°С)
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°С...+160°С)
ПАР (+30°С...+100°С)
ПРОГРАММЫ



ОСОБЕННОСТИ

- Мгновенное образование пара – парообразование за счет впрыска воды на вентилятор, откуда она попадает на разогретые «воздушные» ТЭНы
- Инжекционный тип парообразования – генерация живого пара, химический состав которого соответствует составу подаваемой воды
- Нет необходимости поддерживать воду в горячем состоянии как в бойлерном типе
- Регулировка влажности (шаг 10%) и температуры до +/- 1°С за счет изменения частоты и объема впрыска воды
- Удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Вибростойкость обеспечивается повышенной прочностью корпуса и использованием амортизационных уплотнителей
- Система фиксации дверцы в открытом положении
- Возможность жесткого крепления к полу или подставке
- Полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар» для ПКА серии ВМФ2
- Автоматическая мойка с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток для ПКА серии ВМФ2-01

Параметры	ПКА-6-1/1ВМФ2	ПКА-10-1/1ВМФ2
Мощность, кВт	9,5	12,5
Напряжение, В	400/230	400
Максимальная температура,°С	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Габаритные размеры, мм	840x800x790	840x800x1070
Масса, кг	110	130

Параметры	ПКА-6-1/1ВМФ2-01	ПКА-10-1/1ВМФ2-01
Мощность, кВт	9,5	12,5
Напряжение, В	400/230	400/230
Максимальная температура,°С	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Габаритные размеры, мм	840x800x790	840x800x1070
Масса, кг	115	140

АКСЕССУАРЫ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ ШРТ-10-1/1М2



Шкаф расстоечный тепловой предназначен для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий (или замороженных полуфабрикатов). Равномерное распределение тепла в камере происходит за счет применения конвекции. Пароувлажнение происходит за счет испарения влаги из ванночки под воздействием температуры.

Параметры	ШРТ-10-1/1М2
Код изделия	7851
Мощность, кВт	2,53
Напряжение, В	230
Количество ТЭНов, шт.	1
Диапазон регулирования температуры, °С	30-85
Уровень влажности в объеме шкафа, %	50-95
Тип противня, мм	GN 1/1
Количество противней	10
Масса, кг	80

СПИЦА СГТ-20
ШПИЛЬКА СТАЦИОНАРНАЯ ШС-20-1/1
ТЕЛЕЖКА ПЕРЕДВИЖНАЯ ТП-20-1/1



СГТ-20 ШС-20-1/1 ТП-20-1/1

Спица предназначена для приготовления целых туш ягненка или поросенка в 20-ти уровневом пароконвектомате. Спица подвешивается на тележку ТП-20-1/1 и устанавливается в пароконвектомат ПКА-20-1/1ПП2.

Шпилька предназначена для установки емкостей внутри рабочей камеры пароконвектомата ПКА-20-1/1ПП2. Устанавливается стационарно внутрь пароконвектомата без закатной тележки.

Тележка является вспомогательным оборудованием. Используется для транспортировки 20 гастроемкостей и установки их в пароконвектомате ПКА-20-1/1ПП2.

Параметры	СГТ-20	ШС-20-1/1	ТП-20-1/1
Код изделия	8688	8689	8706
Количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1	–	20	20
Мах нагрузка на один противень, кг	–	4	4
Допустимая нагрузка на спицу, кг	50	–	–
Масса, кг	2,5	20	29

ДЫМОГЕНЕРАТОР ДГ-85



Дымогенератор предназначен для копчения продуктов питания во всех пароконвектоматах. Для придания блюду приятного и натурального аромата копчения дымогенератор можно использовать совместно с древесной стружкой, опилками, специями (например, ягодами можжевельника, ягодами бузины) или сушеными травами.

Параметры	ДГ-85
Код изделия	4220
Мощность, кВт	230
Напряжение, В	90
Мощность ТЭНа, Вт	85
Габаритные размеры контейнера для щепы, мм	412x120x71
Габаритные размеры блока управления, мм	182x160x150
Масса, кг	7,3

ЩИПЦЫ КУЛИНАРНЫЕ



Щипцы кулинарные – универсальный инструмент, используемый при приготовлении блюд, а также для захвата, сервировки и подачи кулинарных изделий. Ребристая рабочая поверхность.

ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ ЗВВ-600, ЗВВ-700, ЗВВ-800, ЗВВ-800П, ЗВВ-900



ЗВВ-800П



ЗВВ-600



ЗВВ-900

Зонты вытяжные встраиваемые используются для очистки воздуха от аэрозолей жира, масла, водяного пара. Зонт состоит из трех основных частей: корпуса, съемного лабиринтного фильтра и вентилятора.

Зонт ЗВВ-600 предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/3П.

Зонт ЗВВ-700 предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/2П.

Зонт ЗВВ-800 предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-6-1/1 и ПКА-10-1/1.

Зонт ЗВВ-800П предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-6-1/1 и ПКА-10-1/1.

Зонт ЗВВ-900 предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-20-1/1.

Параметры	ЗВВ-600	ЗВВ-700	ЗВВ-800	ЗВВ-800П	ЗВВ-900
Код изделия	80608	80700	80800	1863	80801
Номинальная суммарная мощность зонта, Вт	120	120	120	120	120
Напряжение, В	230	230	230	230	230
Тип фильтра	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный
Воздухопроизводительность, $м^3$/ч	1400	1400	1400	1400	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с	0,4	0,4	0,4	0,3	0,4
Количество установленных вентиляторов, шт.	1	1	1	1	1
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт.	1	1	2	3 (лабиринтный) 2 (угольный)	2
Габаритные размеры, мм	520x800x251	520x941x251	843x1091x251	839x1049x428	893x1091x251
Масса, кг	18,5	20	30	68	30

ПОДСТАВКИ ПК-6-13, ПК-8-02, ПК-6М, ПК-10М, ПК-6МС, ПК-10МС, ПК-6МФ, ПК-10МФ, ПТП-20

Все элементы выполнены из нержавеющей стали. Подставки имеют регулируемые по высоте ножки.



ПК-8-02



ПК-6М



ПК-10М



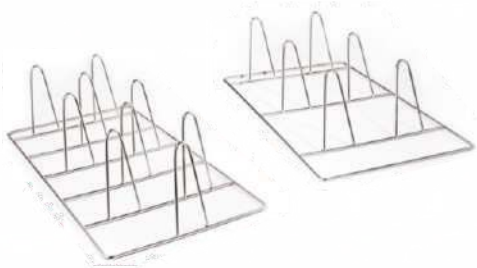
ПК-10-2/1МС



ПТП-20

Параметры	ПК-6-13	ПК-8-02	ПК-6М	ПК-6МС	ПК-10М	ПК-10МС	ПК-6МФ	ПК-10МФ	ПТП-20
Код изделия	84	9828	2326	19617	2329	19616	19710	19711	26521
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	50	100	200	200	200	200	200	200	–
Количество уровней, шт.	6	8	6	6	10	6	6	10	–
Устанавливаемое изделие	ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/2П	ПКА-6-1/1ПМ2 ПКА-6-1/1ВМ2 ПКА-6-1/1ПП2		ПКА-10-1/1ПМ2 ПКА-10-1/1ВМ2 ПКА-10-1/1ПП2		ПКА-6-1/1ПМФ	ПКА-10-1/1ПМФ	ПКА-20-1/1ПП2
Тип противней	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	–
Масса, кг	22	21	26	26	27	27	28	29	4,0

РЕШЕТКА ДЛЯ КУР-ГРИЛЬ РКГ-6, РКГ-9



Решетки предназначены для подвешивания тушек кур или цыплят для приготовления на пароконвектоматах.

Параметры	РКГ-6	РКГ-9
Код изделия	19271	7317
Число подвешиваемых тушек, шт.	6	9
Допустимая распределенная нагрузка на решетку, кг, не более	12	15
Масса, кг	1	1,35

МОЮЩАЯ ХИМИЯ



Abat PW жидкое концентрированное щелочное моющее средство PW для очистки поверхности камеры ПКА

Abat PW&R жидкое концентрированное моющее средство с ополаскивающим эффектом для ПКА

Abat PR жидкое кислотное ополаскивающее средство для ополаскивания поверхности камеры ПКА

Abat Decalc жидкое кислотное средство для очистки нагревательных элементов и внутренних поверхностей бойлеров





Abat PR tabs
таблетки PR tabs для ополаскивания камеры ПКА



Abat PW tabs
таблетки PW tabs для очистки поверхности камеры ПКА

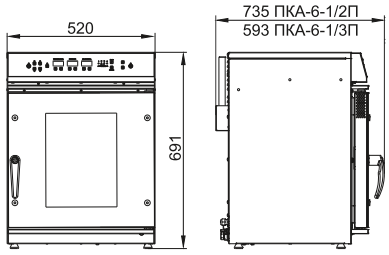
ФИЛЬТР-СИСТЕМА BRITA 1001943 PURITY C 150 Комплект №5

Фильтр система применяется для фильтрации воды, используемой во всей линейке пароконвектоматов торговой марки Abat. В комплект входят: головная часть с настраиваемым bypass 0-70%,G3/8, сменный картридж C150, обратный клапан, тест воды KH (карбонатная жесткость).

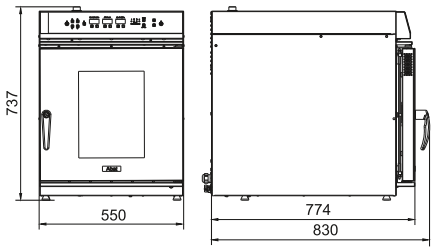
ФИЛЬТР-СИСТЕМА 1001944 PURITY C 300 Комплект №6

Фильтр система применяется для фильтрации воды, используемой во всей линейке пароконвектоматов торговой марки Abat. В комплект входят: головная часть с настраиваемым bypass 0-70%, G3/8, сменный картридж C300, обратный клапан, тест воды KH (карбонатная жесткость).

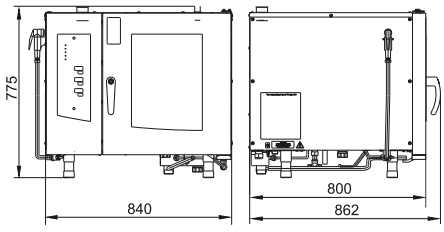
ПКА 6-1/3П
ПКА 6-1/2П



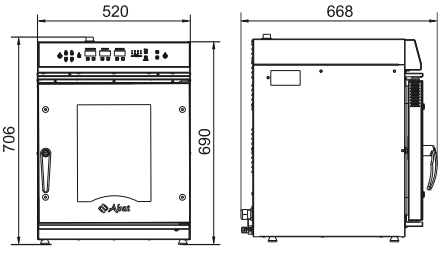
ПКА 6-2/3П



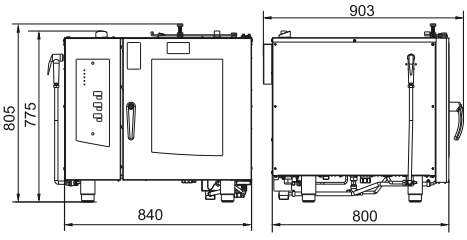
ПКА 6-1/1ПП2
ПКА 6-1/1ПМ2, ПКА 6-1/1ВМ2



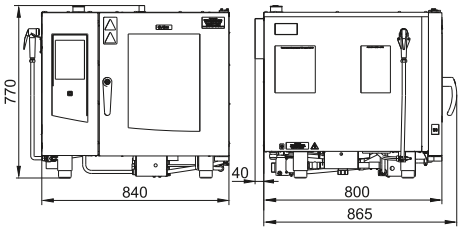
ПКА 6-1/2В



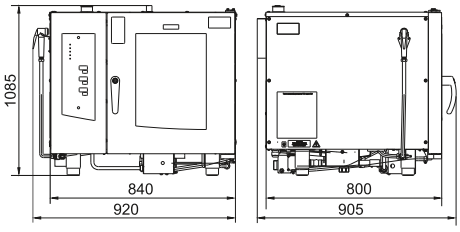
ПКА 6-1/1ПМФ2
ПКА 6-1/1ВМФ2



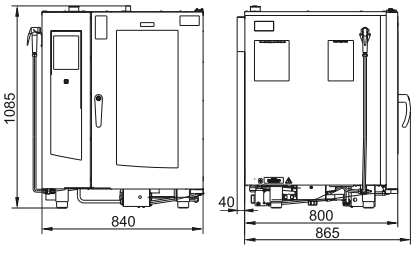
ПКА 6-1/1ВП2



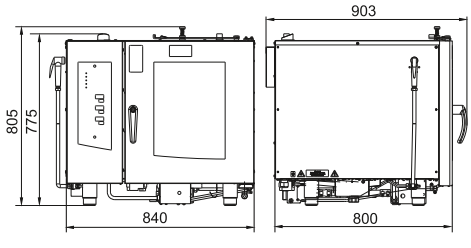
ПКА 6-1/1ПМ2-01
ПКА 6-1/1ВМ2-01



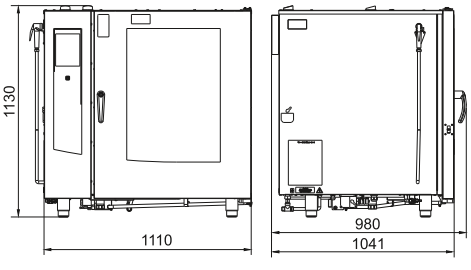
ПКА 10-1/1ВП2



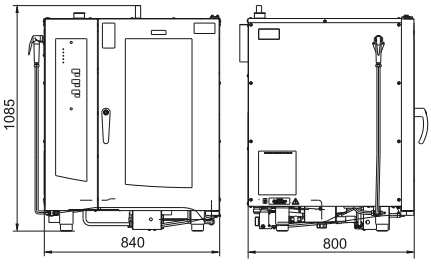
ПКА 6-1/1ПМФ2-01
ПКА 6-1/1ВМФ2-01



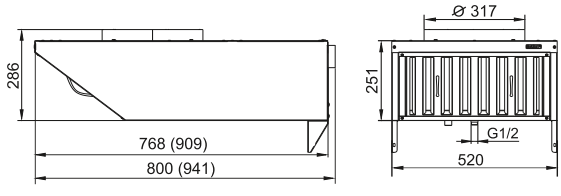
ПКА 10-2/1ПП2



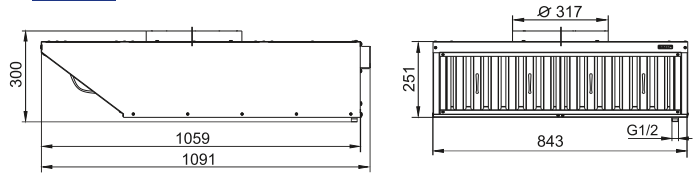
ПКА 10-1/1ПМ2-01
ПКА 10-1/1ВМ2-01



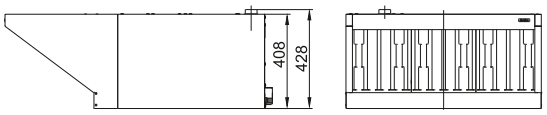
ЗВВ-600, ЗВВ-700



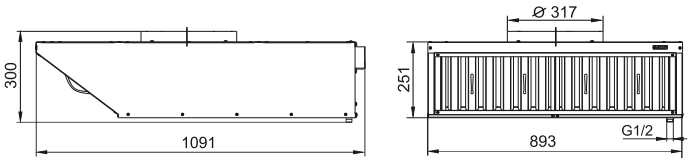
ЗВВ-800



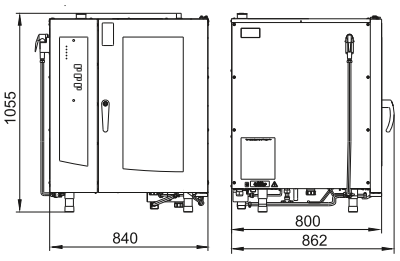
ЗВВ-800П



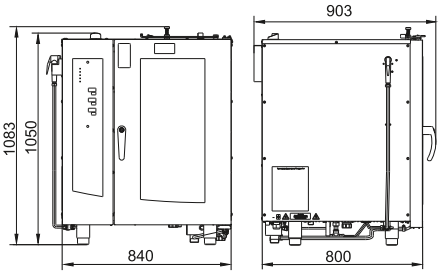
ЗВВ-900



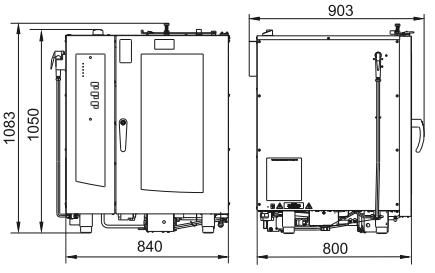
ПКА 10-1/1ПП2
ПКА 10-1/1ПМ2, ПКА 10-1/1ВМ2



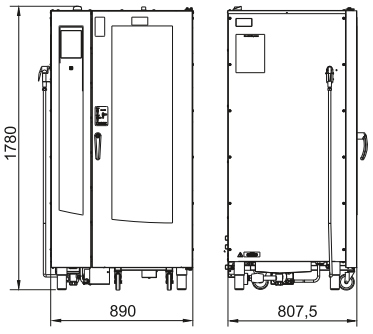
ПКА 10-1/1ПМФ2
ПКА 10-1/1ВМФ2



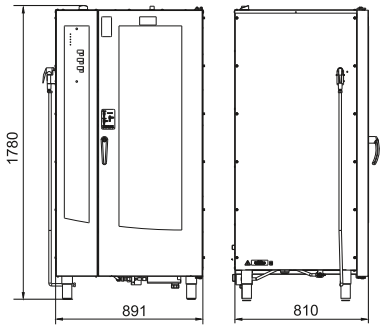
ПКА 10-1/1ПМФ2-01
ПКА 10-1/1ВМФ2-01



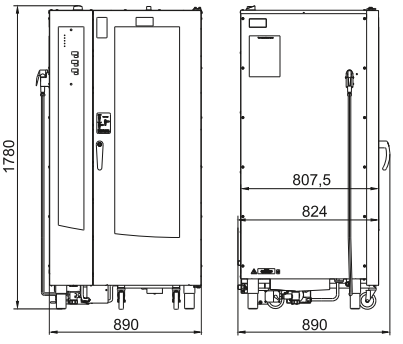
ПКА 20-1/1ПП2



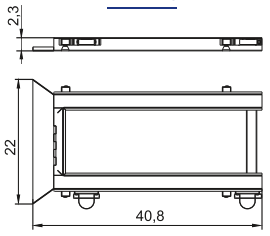
ПКА 20-1/1ПМ2



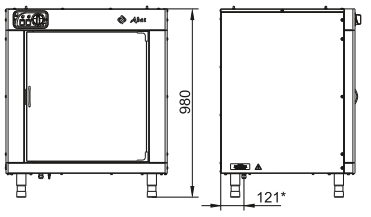
ПКА 20-1/1ПМ2-01



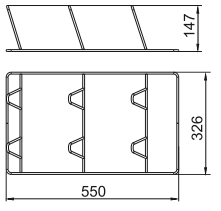
ПТП-20



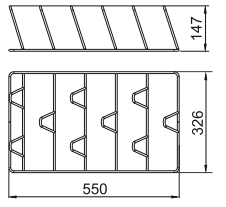
ШРТ 10-1/1М



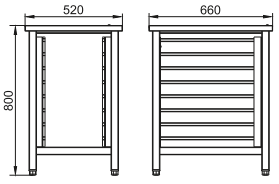
РКГ-6



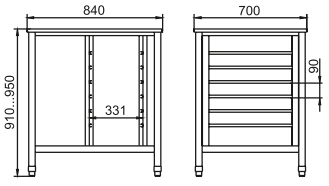
РКГ-9



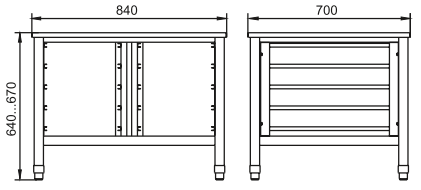
ПК-8-02



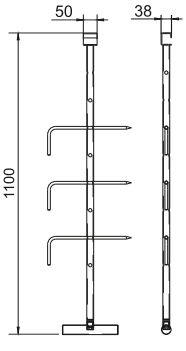
ПК-6М, ПК-6МС, ПК-6МФ



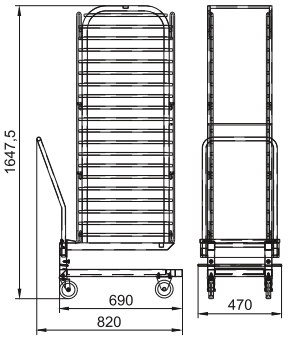
ПК-10М, ПК-10МС, ПК-10МФ



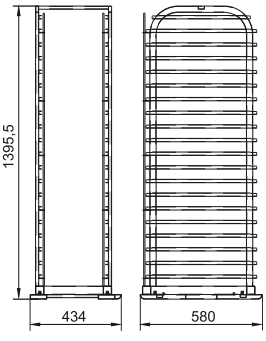
СГТ-20



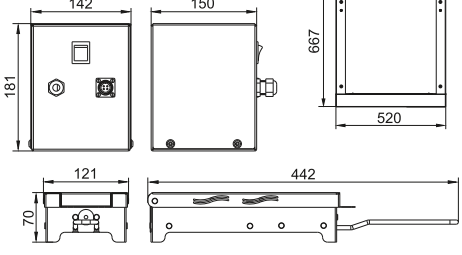
ТП-20-1/1



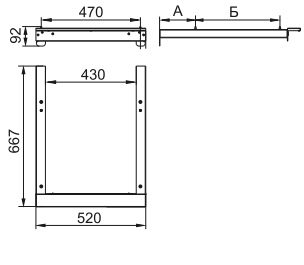
ШС-20-1/1



ДГ-85



КСП 6-1/3П, КСП 6-1/2П





ООО «ЭЛИНОКС»
428020, Россия, Чувашская Республика
Чебоксары, Базовый проезд, 17
отдел маркетинга: +7 (8352) 56 06 85
www.abat.ru
e-mail: market@abat.ru

АО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»
428020, Россия, Чувашская Республика
Чебоксары, Базовый проезд, 28
отдел маркетинга: +7 (8352) 56 06 85
www.abat.ru
e-mail: market@abat.ru