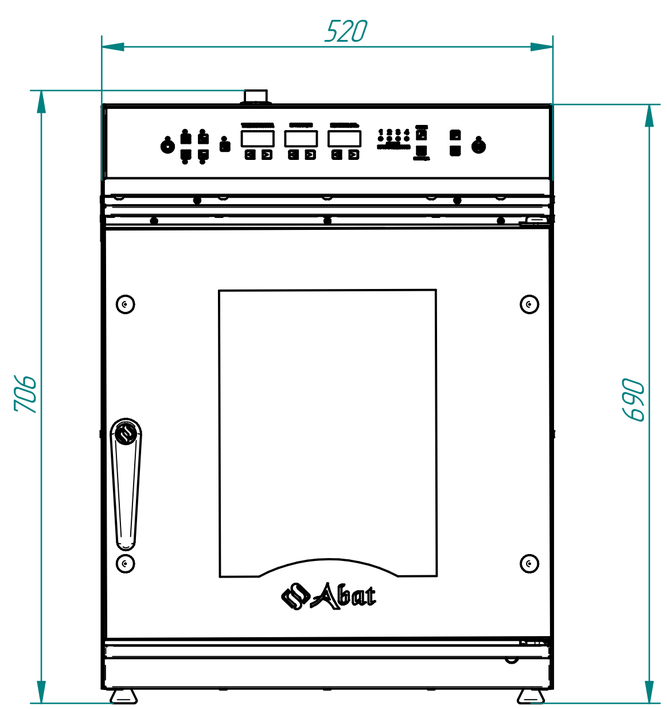
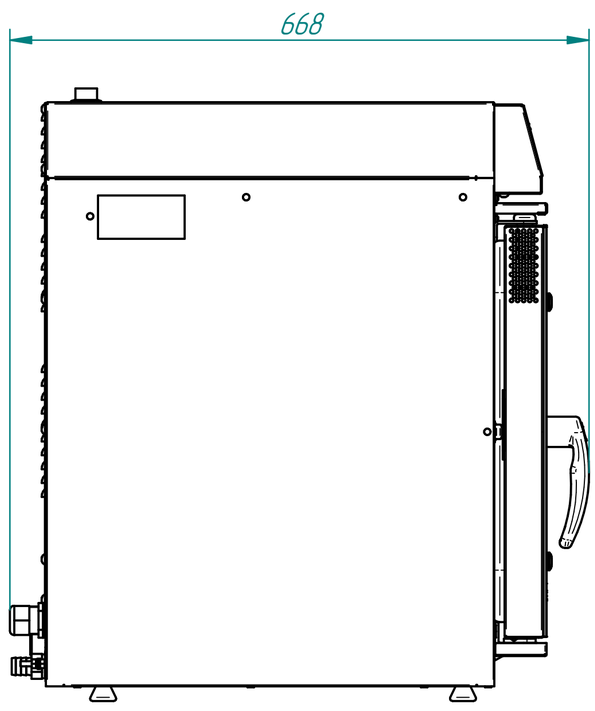
Пароварочно-конвективный аппарат электрический кухонный ПКА6-1/2В





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

Пароконвектомат используется на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии. Камера и наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении и после приготовления без проблем помыть духовку.

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.

Наименование	Величина параметра
Код	*19113*
Номинальное напряжение, В	*230/400*
Род тока	*3N*
Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт	*4,3*
Номинальная потребл. мощность ТЭН-ов рабочей камеры, кВТ	*4*
Номинальный ток, Гц	*50*
Размер противня	*GN 1|2*
Количество противней	*6*
Масса, кг	*50*