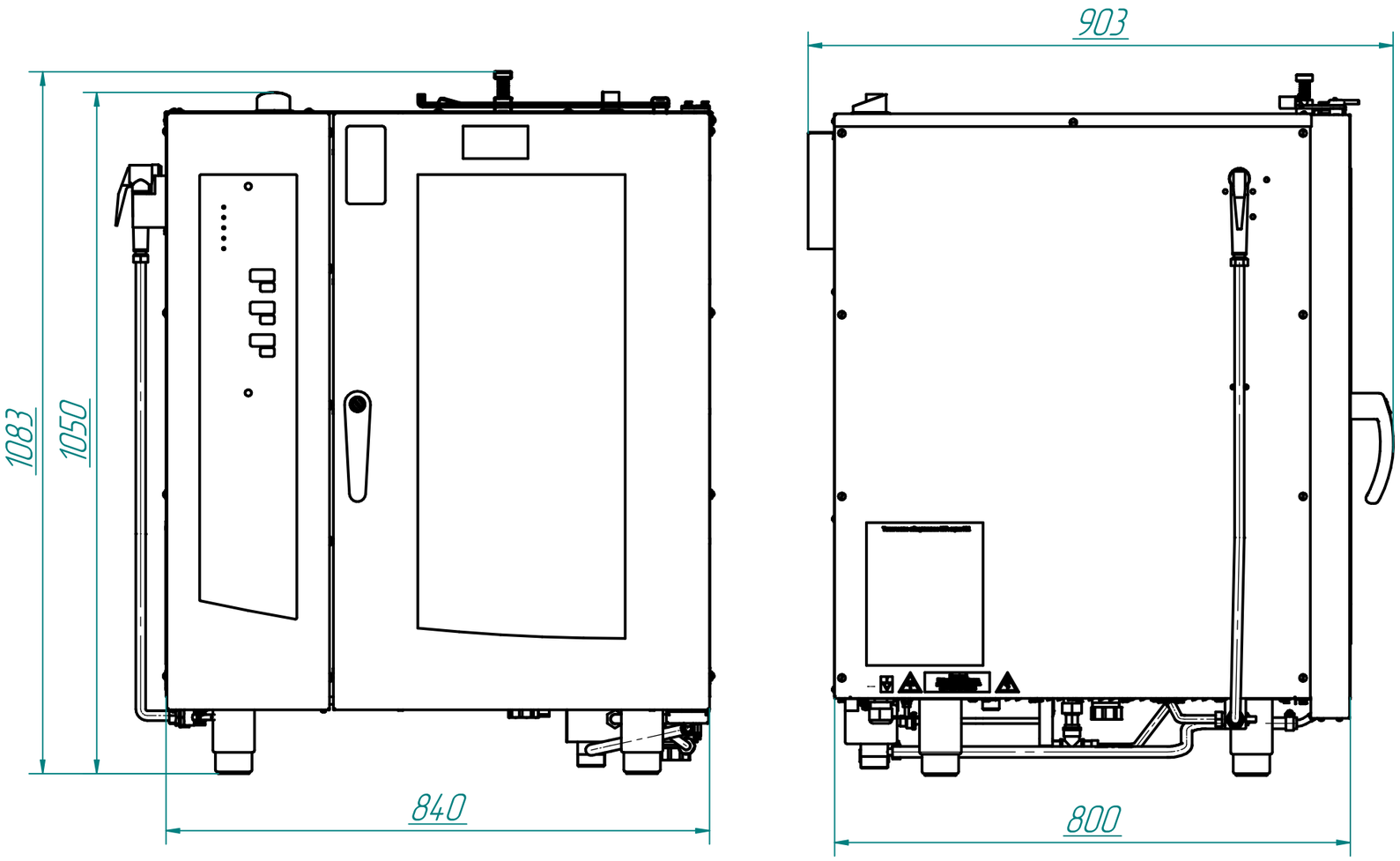
# Пароконвектомат ПКА10-1/1ПМФ2




Пароварочные конвективные аппараты электрические кухонные типа ПКА предназначены для приготовления продуктов питания в пяти различных режимах:
- конвекция(сухой нагрев до 270°С);
- конвекция + пар(до 250°С);
- разогрев с паром(до 160°С);
- низкотемпературный пар(до 98°С);
- пар(100°С).

Внутренние и облицовочные поверхности пароконвектоматов изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

**Имеет дополнительные функции:**
**- трехканальный щуп**
**- систему регулировки влажности (регуровка от 0 до 100%)**
**- 5 скоростей вращения вентилятора**
**- встроенную систему охлаждения воды, сливаемой в канализацию**
**- 110 программ приготовления**
**- реверс вентилятора для равномерного приготовления пищи**
**- Имеет крепление к полу и механизм фиксации двери в открытом положении**

| п/п | Наименование | ПКА10-1/1ПМФ2 |
|---|---|---|
| 1 | Код изделия | |
| 2 | Номинальная потребляемая мощность, кВт | 12,5 |
| 3 | Номинальное напряжение, В | ~400/230 |
| 4 | Максимальная температура внутри камеры, °С | 270 |
| 5 | Тип противня | GN1/1 |
| 6 | Количество устанавливаемых противней | 10 |
| 7 | Масса, кг, не более | 145 |