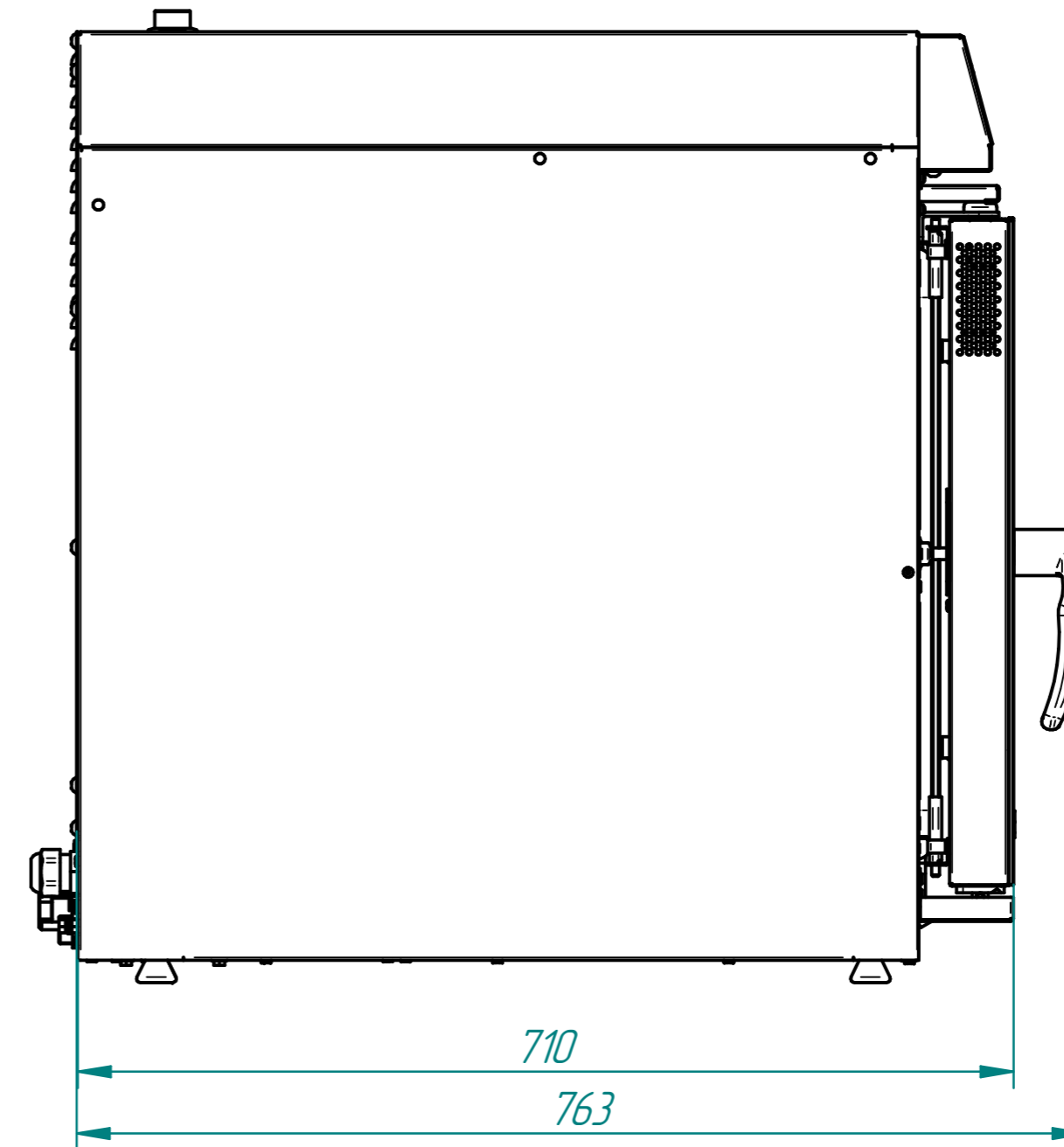
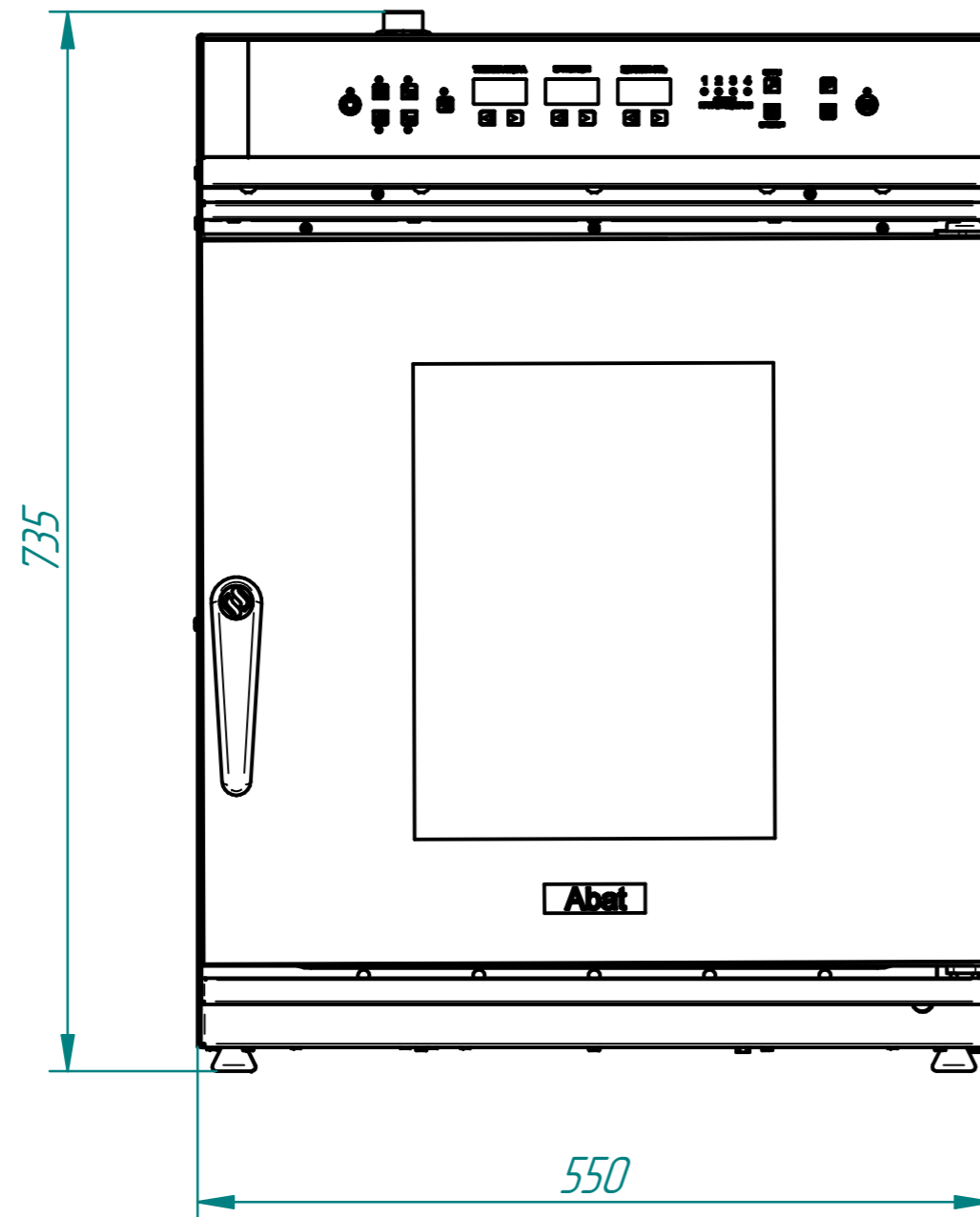


Пароконвектомат ПКА6-2/3В



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.

Наименование	Величина параметра
Код	11036
Номинальное напряжение, В	230
Род тока	1N ~
Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт	5,2
Номинальная потребл. мощность ТЭН-ов рабочей камеры, кВт	5
Номинальный ток, Гц	50
Размер противня	GN 2/3
Количество противней	6
Масса, кг не более	61