

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 20-1/1ПП2 (без тележки)
11000005229
(11000005229)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 11000005229

Характеристики товара

Фото 11000005229

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 20-1/1ПП2 (без тележки) 11000005229

Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 20-1/1ПП2 (без тележки) - современное решение для вашей кухни, исключающее многие традиционные этапы из процесса приготовления и позволяющее готовить большое количество высококачественных блюд за короткий промежуток времени со значительной экономией средств.

Модель оснащена 8 воздушными трубчатыми электронагревателями (ТЭНами), парогенератором с 8 водяными ТЭНами, 2 вентиляторами, выпускным отверстием с заслонкой, дверью с поворотной ручкой и смотровым окном, а также сенсорной панелью управления с жидкокристаллическим дисплеем. Корпус выполнен из стали с антикоррозийным покрытием белого цвета с декоративной вертикальной вставкой на фронтальной панели, внутренняя облицовка камеры – из высококачественной нержавеющей стали.

Тележка-шпилька, вытяжной зонт и гасстроемкости не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

С 26.11.2025 г. во все исполнения пароконвектоматов типа ПКА20 производителем взамен двухходовой ручки (положение: открыто / закрыто / приоткрыто) устанавливается ручка типа байонет - одноходовая (положение: открыто / закрыто). Если для Вас важен тот или иной тип ручки у пароконвектомата - пожалуйста, при заказе уточняйте этот момент у менеджера.

Особенности:

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- продольная загрузка позволяет использовать гасстроемкости как размера GN 1/2, так и размера GN 1/3
- удобная сенсорная панель управления (TFT-экран)
- 120 встроенных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- возможность записи до 360 дополнительных программ, защищенных индивидуальным паролем повара
- функция многоуровневого приготовления (таймер для каждого уровня)
- многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта - за процессом приготовления больше не нужно следить - он автоматически завершится после достижения продуктом необходимой степени готовности
- USB-порт
- 5 скоростей вращения вентилятора - можно легко подобрать необходимую как для обжаривания крупных кусков

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

мяса, так и для выпечки легких десертов и кондитерских изделий

- реверс вентилятора
- регулировка влажности от 0% до 100%
- таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- система самодиагностики
- функция отложенного старта
- 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
- вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны дверки
- открывающееся внутреннее стекло дверцы позволяет полностью мыть стекла двери с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении
- двухходовый механизм открывания двери обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара
- механизм замка двери действует по принципу "свободные руки" - дверку можно закрывать одним движением руки
- степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 - камеру можно мыть изнутри под струей воды
- 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток
- температурный контроль до ± 1 °C;
- система охлаждения слива
- встроенный лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери
- внутренняя подсветка камеры
- ручной душ в комплекте
- автоматика обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим
- низкое энергопотребление (по сравнению с аналогами) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд
- широкий ассортимент дополнительных аксессуаров

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Режимы работы:

- конвекция (+30°C...+270°C)
- конвекция + пар (+30°C...+250°C)
- пар (+30°C)
- низкотемпературный пар (+30°C...+98°C)
- разогрев (+30°C...+250°C)
- регенерация (+30°C...+60°C)
- расстойка (+30°C...+60°C)
- охлаждение (до +30°C)
- многоступенчатое приготовление (таймер для каждого уровня)

Документация для Пароконвектомат ПКА 20-1/1ПП2 (без тележки)

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Схема подключения](#)

[Руководство по установке и подключению ПКА](#)

[Мойка пароконвектоматов](#)

[Дополнение к РЭ. Настройка Частотного Привода](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 20-1/1ПП2 (без тележки) 11000005229

Серия	ПКА 20
Длина, мм	890
Ширина, мм	814
Высота, мм	1780
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	35
Вес нетто, кг	260
Температурный режим, °C	До 270
Панель управления	Сенсорная
Материал корпуса	Сталь
Количество уровней	20
Тип гастроемкости	Gn 1/1
Ширина максимальная, мм	890
Материал рабочей камеры	Нержавеющая сталь
Способ образования пара	Бойлер
Тип	Электрический
Артикул производителя	11000005229

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Пароконвектомат АВАТ (АБАТ) ПКА 20-1/1ПП2 (без тележки)
11000005229



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

EURONORM	vs	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 800 мм 	Единица стандарта (ДхШ)	GN 1/1 = 530 x 325 мм
• Конвекционные печи • Аппараты шоковой заморозки • Тележки-шпильки • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы расстоечные тепловые	Вариации (ДхШ)	На основе GN 1/1: - GN2/1 : 650 x 530 мм - GN2/3 : 354 x 325 мм - GN2/4 : 530 x 162 мм - GN1/2 : 325 x 265 мм - GN1/3 : 325 x 176 мм - GN1/4 : 265 x 162 мм - GN1/6 : 176 x 162 мм - GN1/9 : 108 x 176 мм
 Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер 	Продукция Abat	• Конвекционные печи • Пароконвектоматы • Аппараты шоковой заморозки • Тепловые линии • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы жарочные • Холодильные и морозильные столы • Линии раздачи • Салат-бары • Тележки-шпильки • Шкафы расстоечные
Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов	Особенности	• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1) • Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время • Глубина варьируется от 20 до 200 мм 
Европейские страны, особенно Великобритания	Применение	Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов
	Распространение	Россия, СНГ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

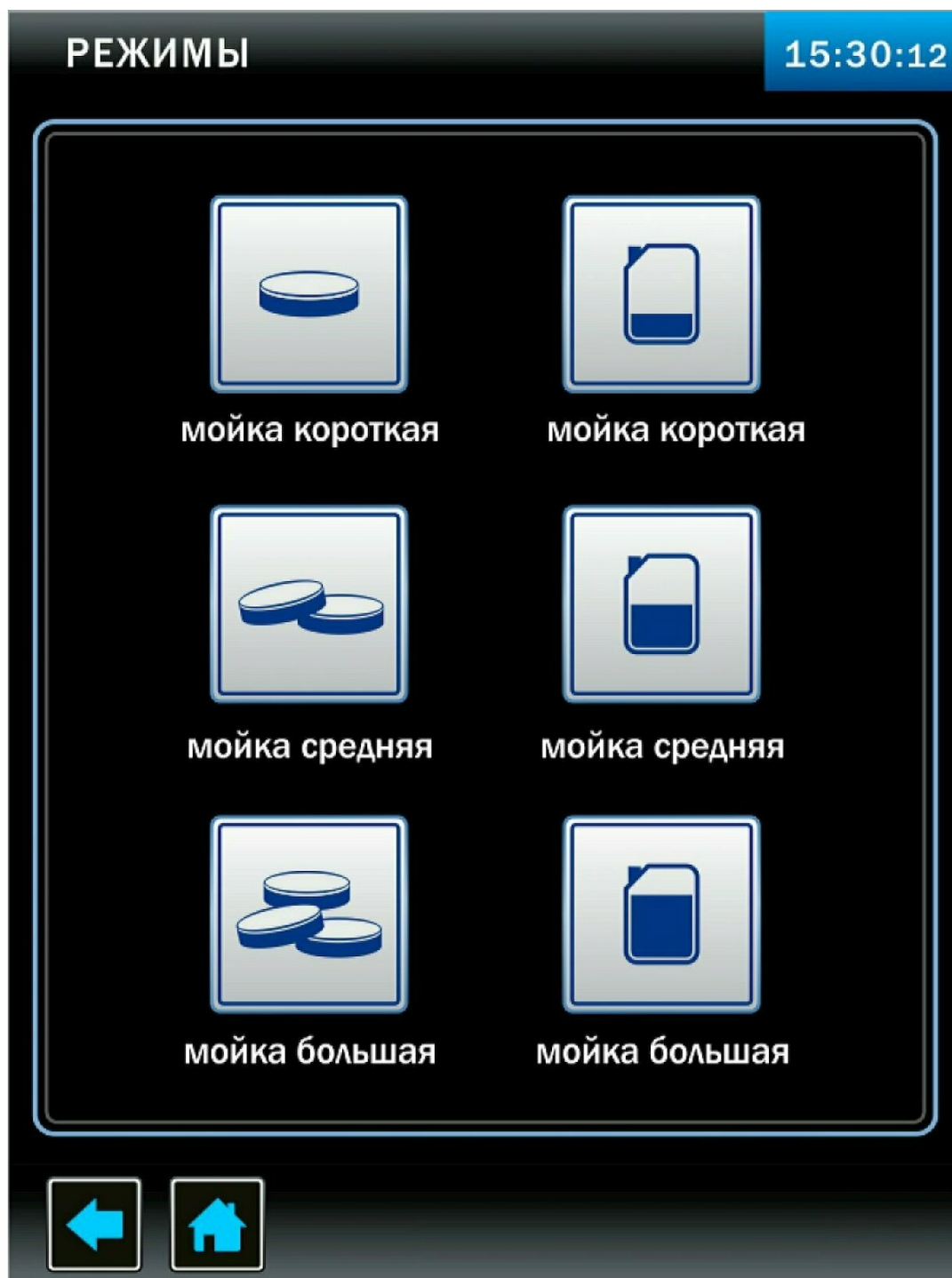


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

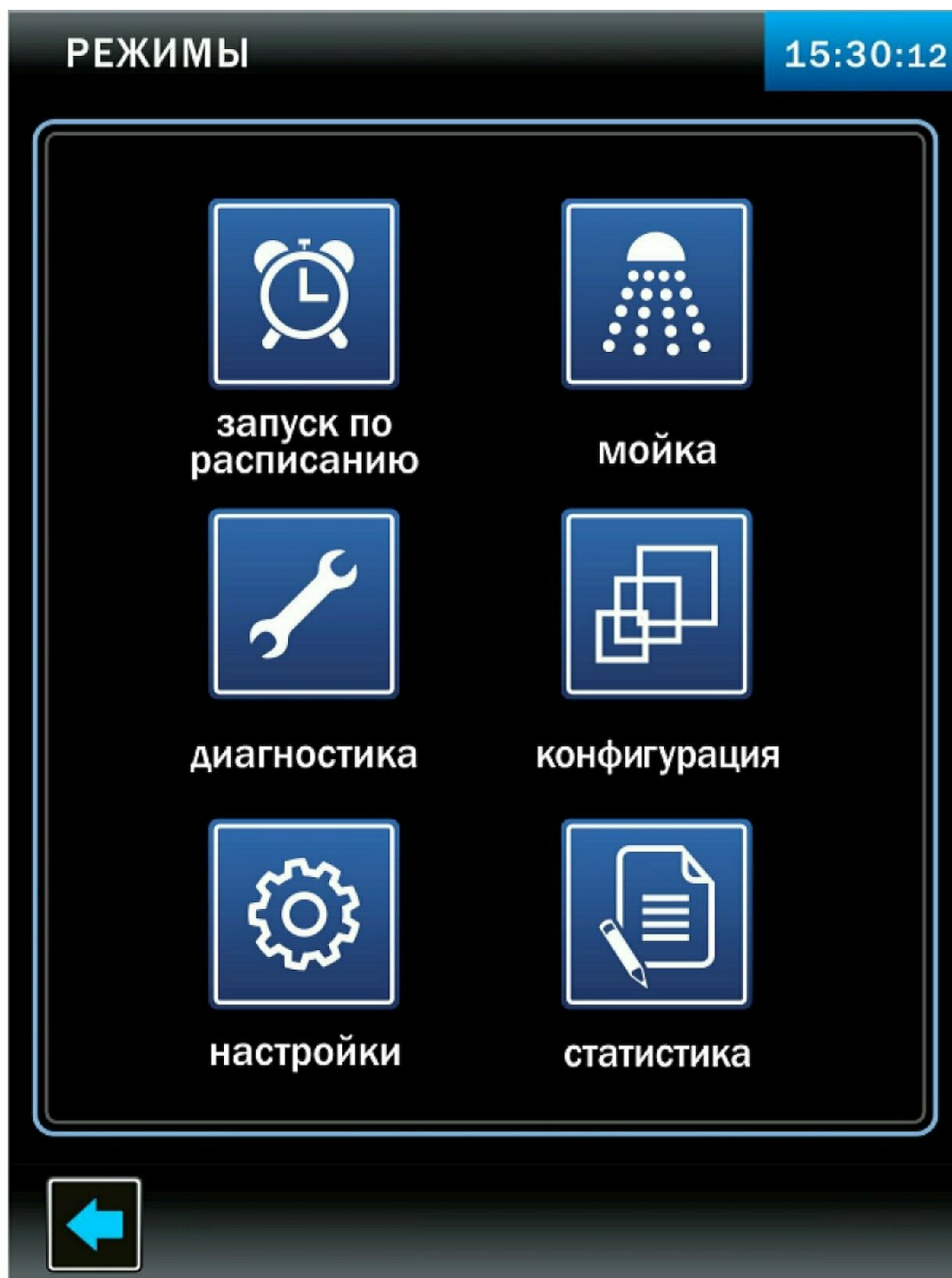


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>