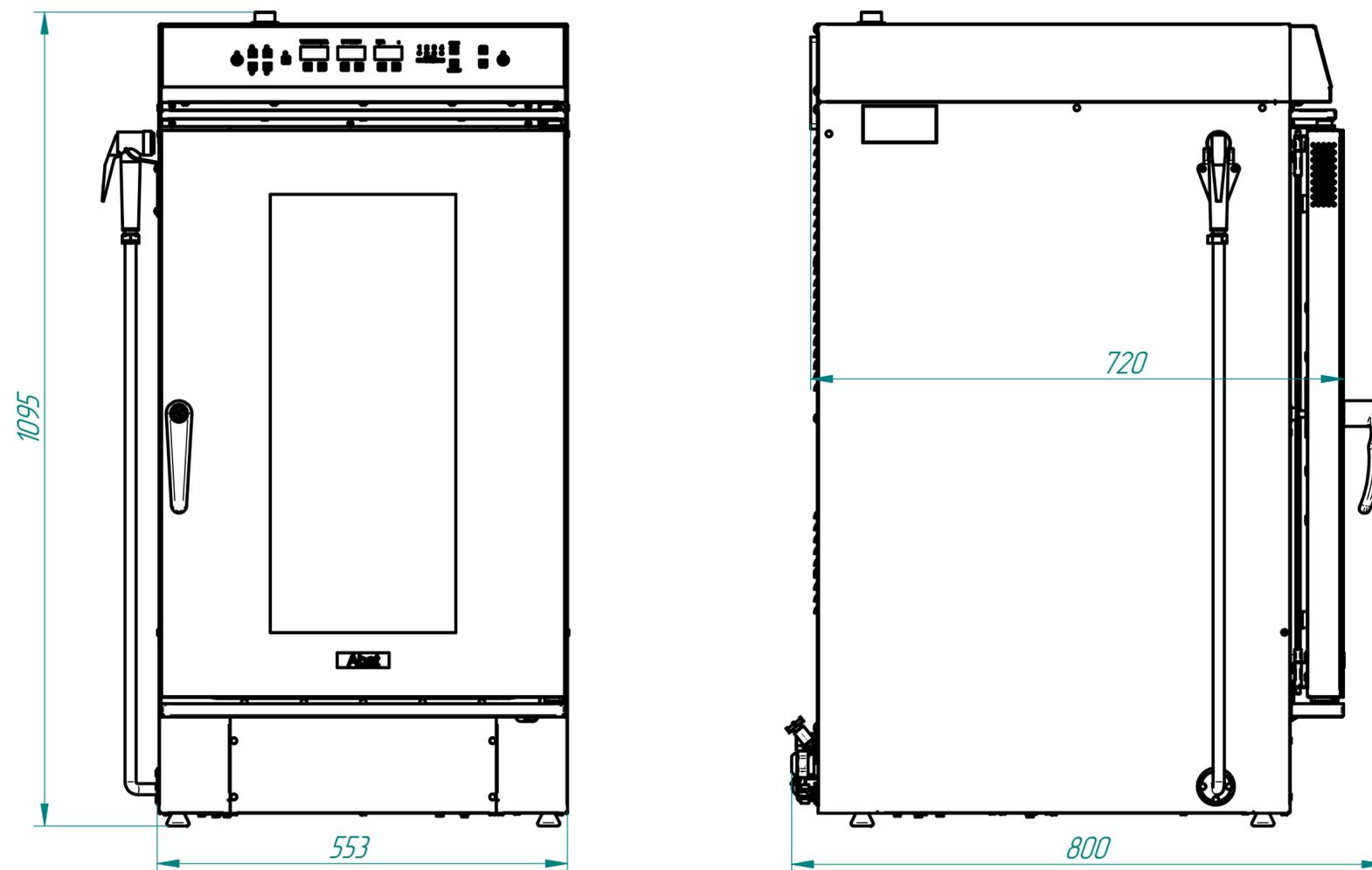


# Пароконвектомат ПКА10-2/3П-01



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.

Встроенная функция **автоматической мойки** позволит быстро и качественно очистить камеру без участия человека. Для мойки используются таблетизированные моющие средства.

Имеется душирующее устройство для ручной мойки.

| Наименование   | Величина параметра |
|--|--------------------|
| Код  | 18860              |
| Номинальное напряжение, В                                | 400                |
| Род тока   | 3N ~               |
| Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт  | 10,5               |
| Номинальная потребл. мощность ТЭН-ов рабочей камеры, кВт | 10                 |
| Частота тока, Гц   | 50                 |
| Размер противня  | GN 2/3             |
| Количество противней                                     | 10                 |
| Масса, кг не более                                       | 105                |