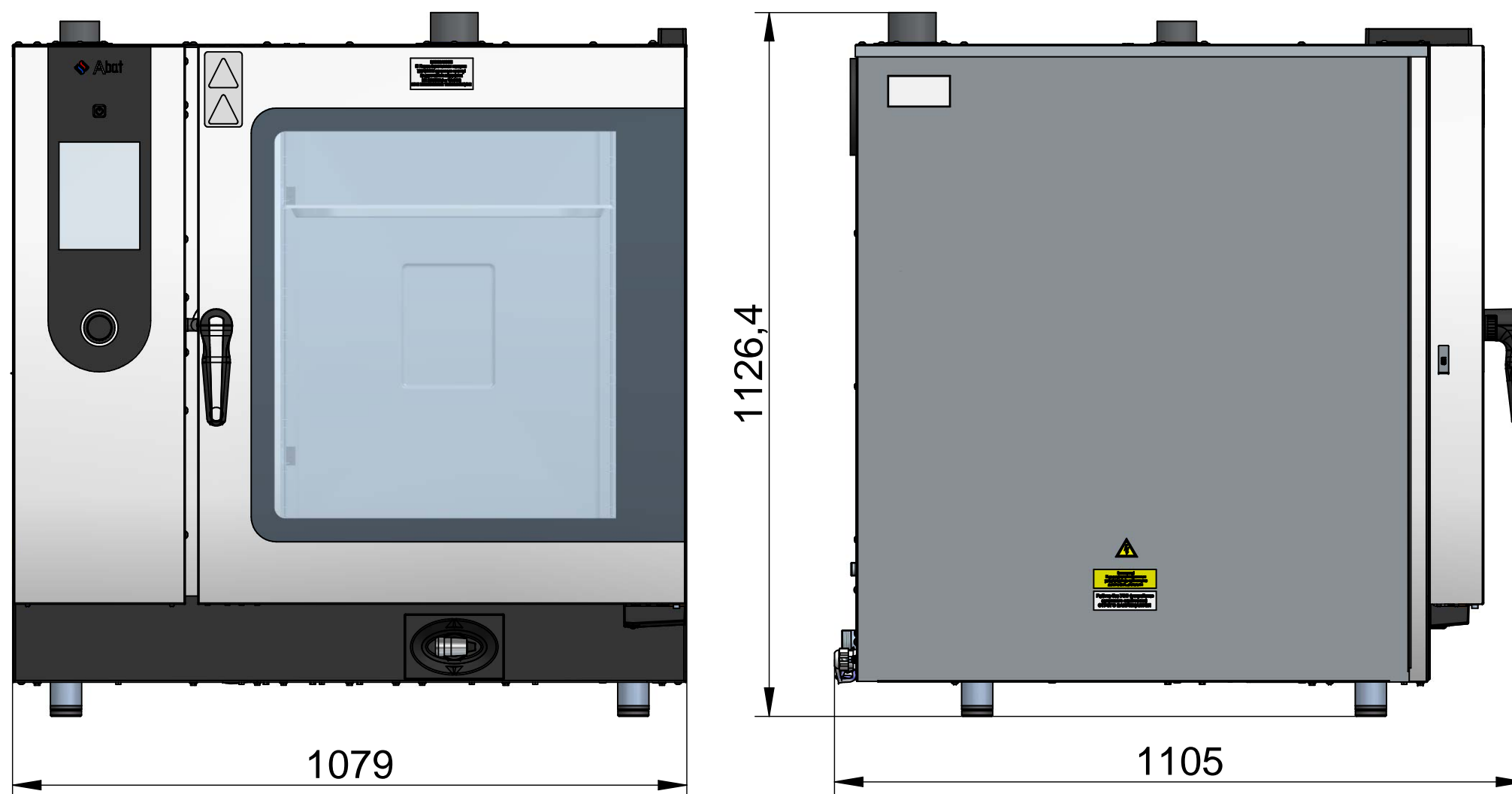


# Пароконвектомат ПКА10-2/1ППЗ



Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный типа ПКА10-2/1ППЗ предназначен для приготовления продуктов питания на 10 уровнях в габаритах GN2/1 в пяти различных режимах:

- конвекция (сухой нагрев до 300°C);
- конвекция с паром (до 300°C);
- разогрев с паром (до 160°C);
- низкотемпературный пар (до 98°C);
- пар (до 100°).

Внутренние и облицовочные поверхности пароконвектомата изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

Аппарат серии ППЗ получил обновленный дизайн и управление и имеет следующие функции:

- пятиточечный щуп продукта;
- систему регулировки влажности (от 0 до 100%);
- 5 скоростей вращения вентилятора;

	Наименование параметра	
1	Код изделия	19739
2	Потребляемая мощность, кВт	37,5
3	Напряжение питания, В	400
4	Время разогрева в режиме "Конвекция" до 240°C, не более	8
5	Время разогрева в режиме "Конвекция с паром" до 250°C, не более	14
6	Расход воды при режиме "Пар", л/час, не более	7
7	Масса, кг, не более	236

- реверс вентилятора для равномерного приготовления пищи;
- встроенную систему охлаждения воды, сливаемой в канализацию;
- многофункциональный дисплей с удобным меню доступа ко всем функциям;
- 110 программ приготовления с возможностью записи собственных программ;
- автоматическую систему определения загрязнения парогенератора с возможностью декальцинирования для очистки от накипи;
- встроенный душ для ручной мойки аппаратов с функцией втягивания на место хранения;
- улучшенное светодиодное освещение камеры, расположенное на двери;
- USB-разъем на боковой панели управления для перепрограммирования контроллера;
- удаленный доступ через сеть посредством разъема Ethernet