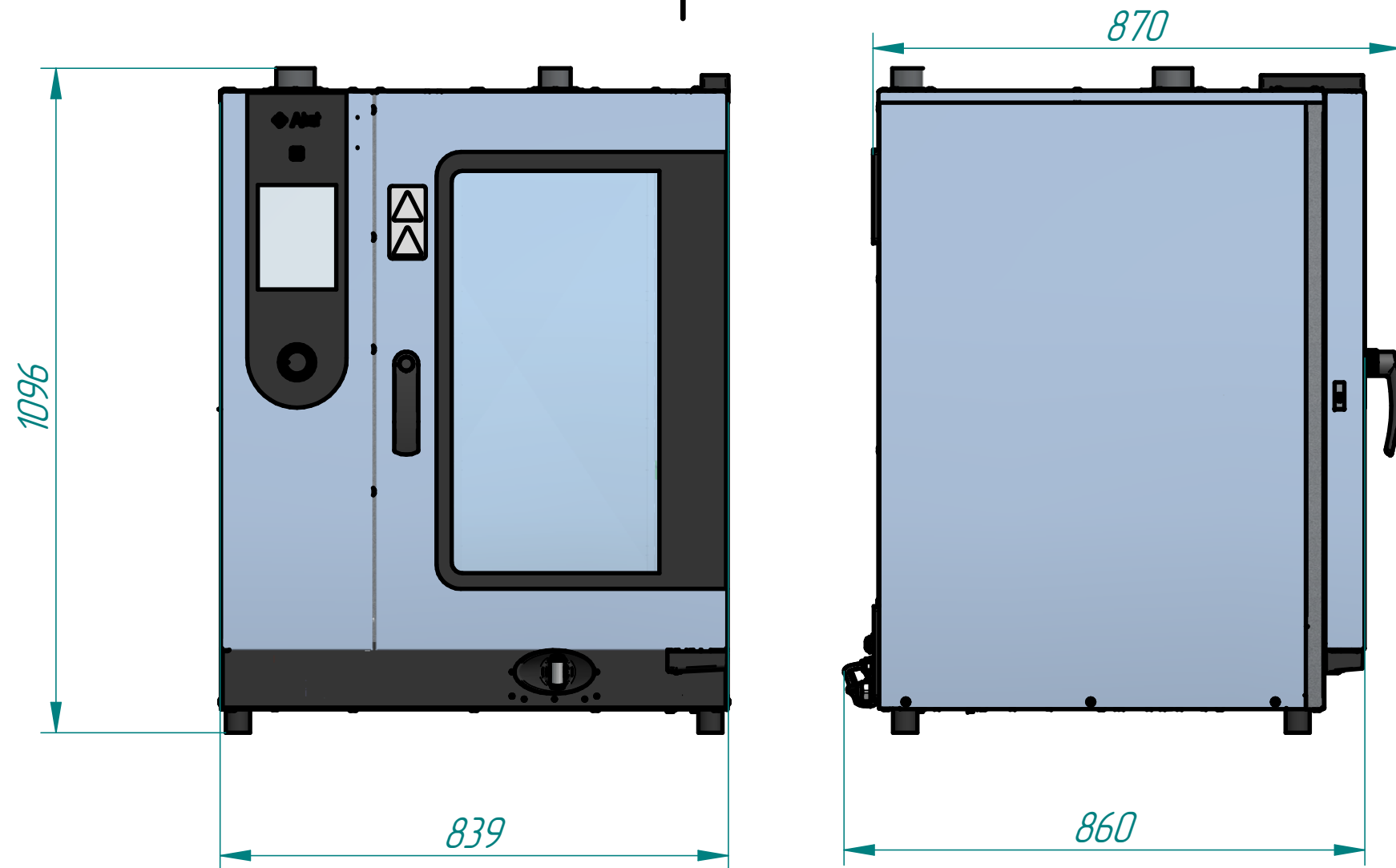


Пароконвектомат ПКА10-11ППЗ



Наименование	Величина параметра
Код	11754
Номинальная потребляемая мощность	75 кВт
Номинальное напряжение	400 В
Номинальный ток	50 ГЦ
Максимальная температура в камере	300 ° С
Размер противня	530x325 мм
Количество противней	10 шт.
Тип аппарата	парогенератор
Масса	160 кг

Пароконвектомат предназначен для приготовления различных блюд как в ручном режиме, так и с использованием готовых программ приготовления. Встроенная функция автоматической мойки позволит быстро и качественно очистить камеру без участия человека. Мойка возможна как жидкими моющими средствами, так и таблетизированными средствами.

Пароконвектомат работает по двум основным параметрам: время приготовления и температура щупа.

Пароконвектомат имеет 120 программ приготовления в памяти и 360 чистых ячеек для написания собственных программ (по 120 чистых ячеек для "Повар 1", "Повар 2" и 120 чистых ячеек для общего доступа)

Электронная панель удобна и проста в использовании. В каждой программе возможно задать до 4 этапов приготовления.

Расстояние между gastronormами в камере духовки – 70 мм. Автоматика обеспечивает быстрый выход на рабочий режим. Низкое энергопотребление снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд.

Добавление новых программ осуществляется через USB и облако.