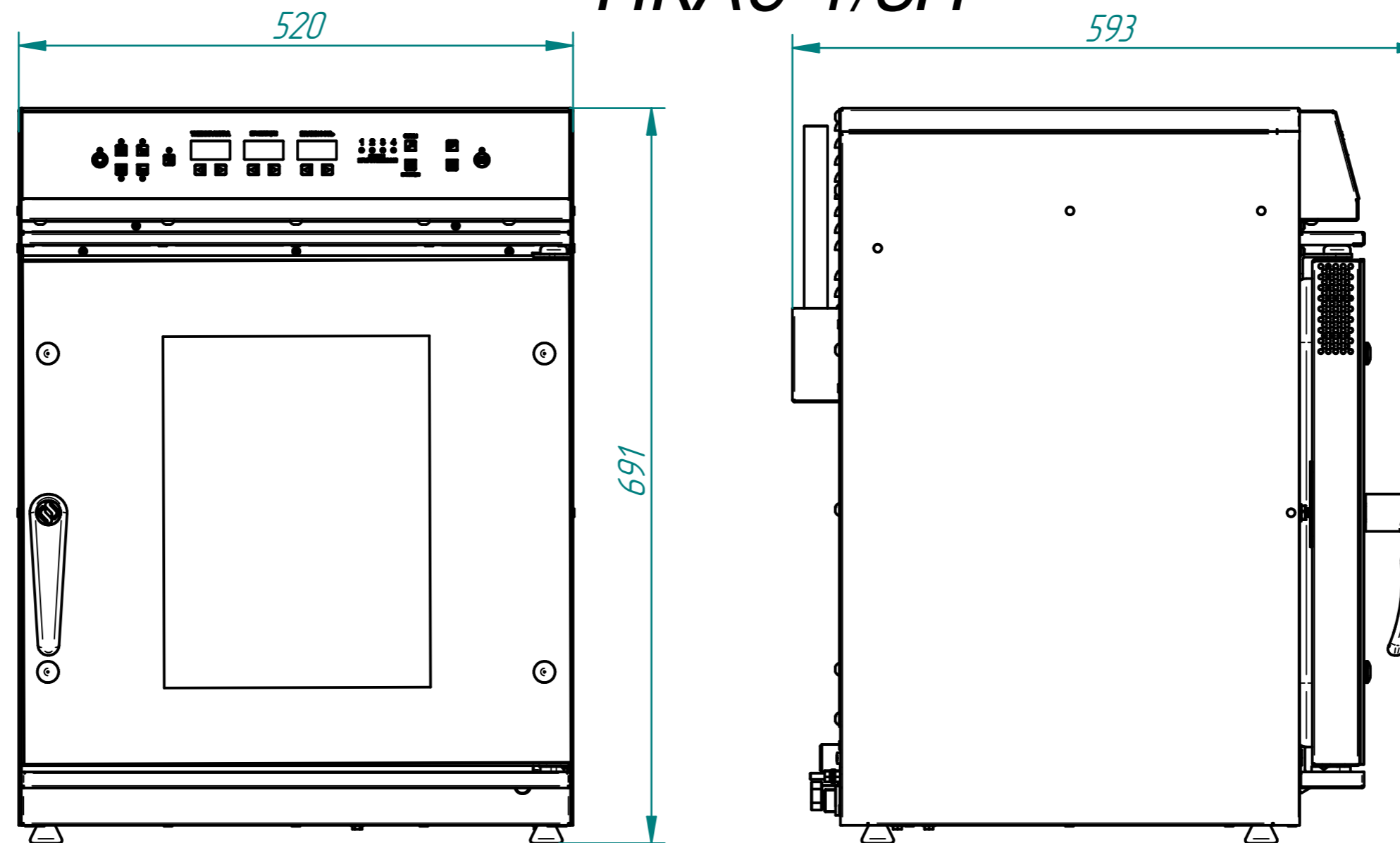


Пароварочно-конвективный аппарат электрический кухонный ПКА6-1/3П



Пароварочный конвективный аппарат электрический кухонный предназначен для приготовления продуктов питания на различных режимах:

- конвекция
- конвекция + пар
- разогрев с паром
- низкотемпературный пар
- пар
- программа

Пароконвектомат используется на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии. Камера и наружные поверхности выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Скругленные углы камеры позволяют получить превосходный результат при приготовлении и после приготовления без проблем помыть духовку.

Для приготовления в программном режиме печь оснащена 110 программами с 4 этапами приготовления.

Наименование	Величина параметра
Код	9870
Номинальное напряжение, В	230
Род тока	1N
Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт	3,2
Номинальная потребл. мощность ТЭН-ов рабочей камеры, кВт	2
Номинальная потребл. мощность ТЭН-а парогенератора, кВт	2,2
Номинальный ток, Гц	50
Размер противня	GN 1/3
Количество противней	6
Масса, кг	42