



ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru



Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВП2



Артикул: 11000010402

Цена: 522 400,00 ₽

Программируемый инжекционный пароконвектомат ПКА 10-1/1ВП2 - 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.

Линейка ВП2 - это новое поколение пароконвектоматов марки Abat, что является значительным шагом вперед в отечественном машиностроении для общественного питания. Сочетая в себе все преимущества линейки ВМ2, ВМ2-01 позволяет ежесекундно контролировать процесс приготовления, экономя ваше время и средства.

120 встроенных программ позволяют подобрать необходимую.

Кроме того, возможна запись до 360 программ собственных рецептов и создание до 4 этапов приготовления в каждой программе, включающих как время непосредственного приготовления, так и этапы ожидания. Персональные рецепты можно хранить в памяти электронного блока, защитив индивидуальным паролем повара. Перепрограммирование

контроллера и добавление новых программ осуществляется через USB-порт.

Такие дополнительные возможности пароконвектоматов ВП2, как 5 скоростей вращения вентилятора, точное поддержание температуры в камере $\pm 1^{\circ}\text{C}$ и регулировка влажности в камере от 0 до 100%, многоточечный температурный щуп позволяют значительно улучшить качество, а также расширить списокготавливаемых блюд. В пароконвектоматах реализован специальный алгоритм, который позволяет использовать тепловую энергию пропорционально весу продукта. Это позволяет сократить до минимума разницу в приготовлении одного уровня и полной загрузкой.

Линейка ВП2 также имеет функцию приготовления в ручных режимах: конвекция, конвекция+пар, пар. Кроме того, обладает следующими дополнительными режимами и функциями: регенерация, расстойка, охлаждение, разогрев, низкотемпературный пар. Так же, как и пароконвектоматы линейки ВМ2, ВМ2-01 пароконвектоматы серии ВП2 могут работать по времени и по температуре щупа. Кроме этого, возможно автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере (так называемый режим "Дельта Т", который позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги). Контроль готовности продуктов на всех уровнях пароконвектомата. Механизм двери действует по принципу "свободные руки" - дверку можно закрыть одним движением руки, что значительно облегчает работу повара. Двухходовой механизм открывания духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара. Вентилируемая дверь духовки также предотвращает риск получения ожога рук с внешней стороны двери. Пароконвектоматы ВП2 оснащены дверью с двойным термостойким остеклением, при этом внутреннее стекло является теплоотражающим, что дополнительно сберегает тепловую энергию. Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон, а также предотвращает формирование конденсата. Современная электроника обеспечивает быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим. Низкое энергопотребление (по сравнению с аналогами) снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд без снижения их качества. Возможен режим отложенного старта.

Габаритные размеры, мм 840x840(905)x1085 Масса, кг 140 Тип оборудования Пароконвектомат Количество уровней 10 Напряжение, В 400 Тип парообразования Инжекционный Тип питания Электричество Панель управления Сенсорная Автоматическая мойка Да Ручной душ Да Макс. Температура внутри камеры, $^{\circ}\text{C}$ 270 Тип габаритности GN 1/1 Количество воздушных ТЭНов, шт 3 Реверс Есть Мощность, кВт 12.5