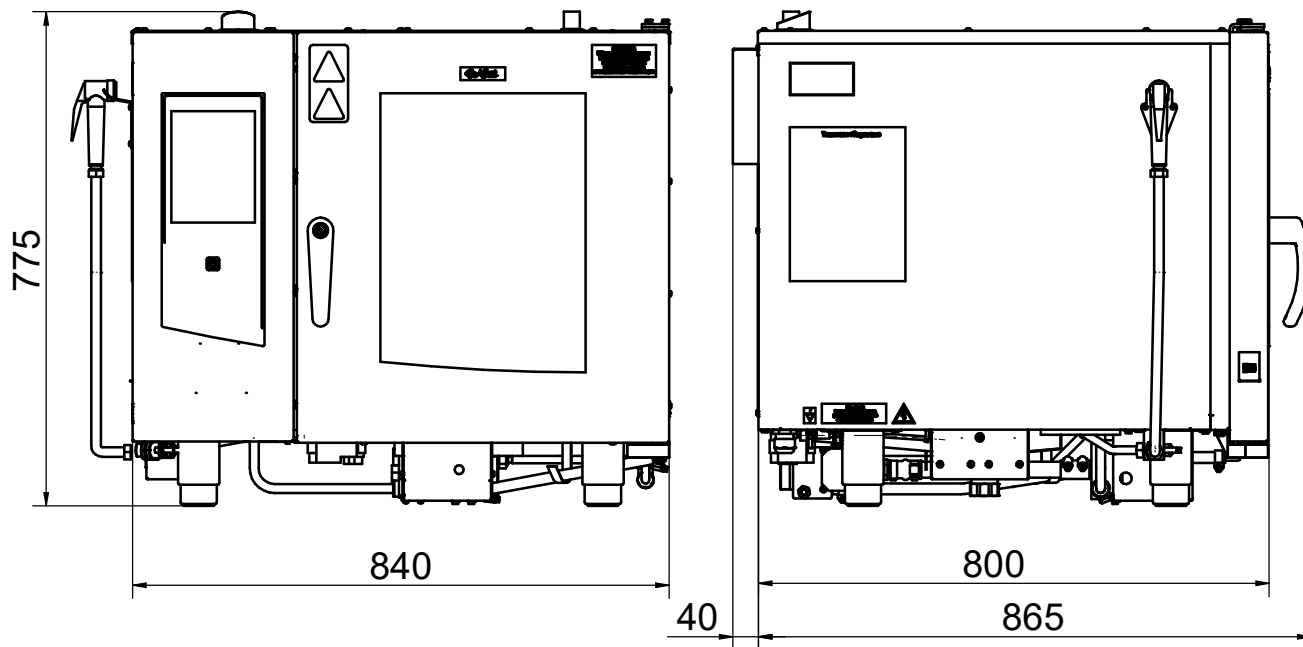


# Пароконвектомат ПКА6-1/1ПП2



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 четырех этапов приготовления.

Расстояние между gastronorm-емкостями в камере духовки - 70 мм. Автоматика обеспечивает быстрый выход на рабочий режим. Низкое энергопотребление снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд. Перепрограммирование контроллера и добавление новых программ осуществляется через USB.

| п/п | Наименование                               | ПКА6-1/1ПП2 |
|-----|--------------------------------------------|-------------|
| 1   | Код изделия                                | 7069        |
| 2   | Номинальная потребляемая мощность, кВт     | 9,5         |
| 3   | Номинальное напряжение, В                  | ~400        |
| 4   | Максимальная температура внутри камеры, °C | 270         |
| 5   | Тип противня                               | GN1/1       |
| 6   | Количество устанавливаемых противней       | 6           |
| 7   | Масса, кг, не более                        | 120         |