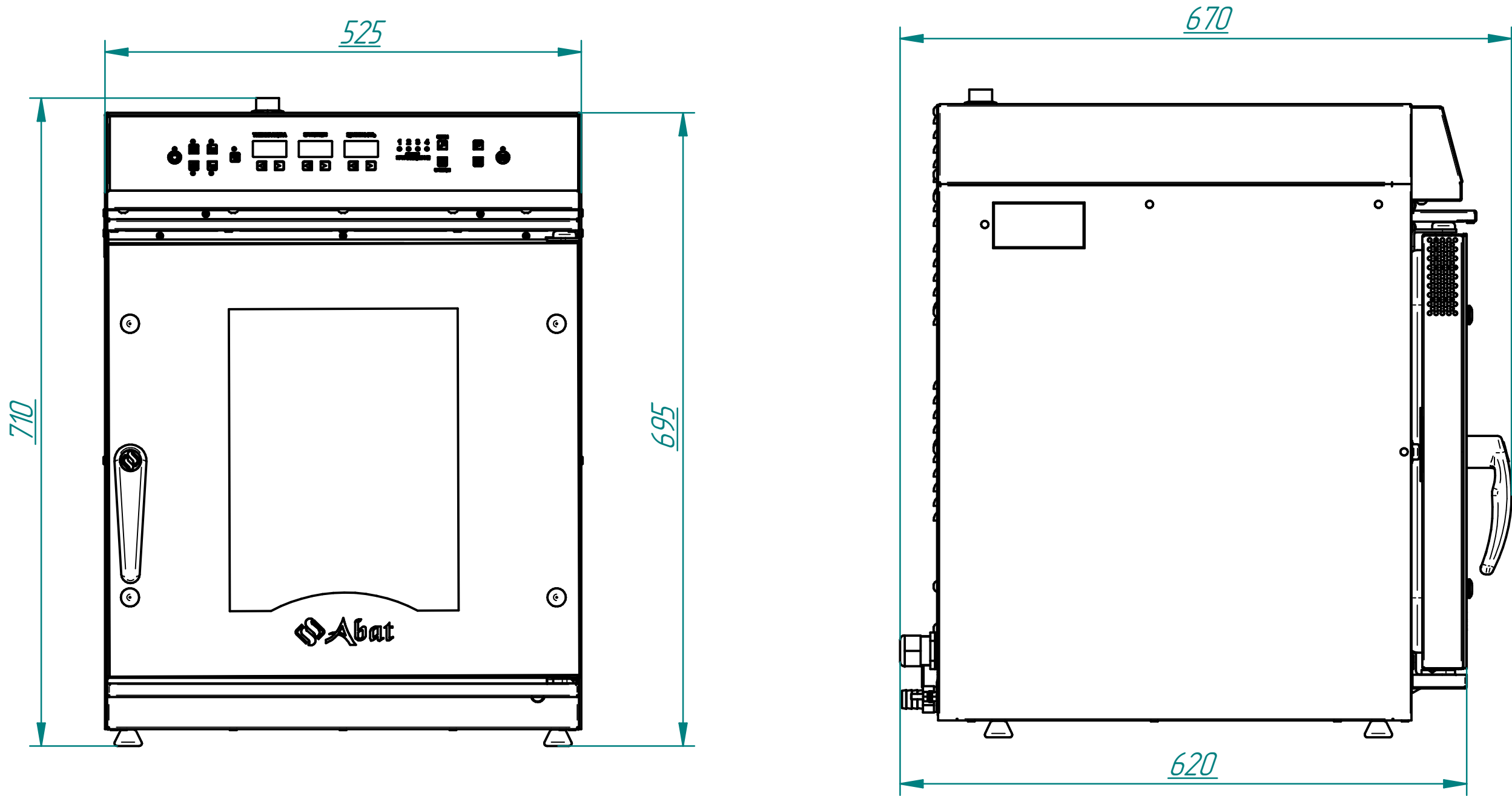


Пароварочно-конвективный аппарат  
электрический кухонный  
ПКА6-1/2В



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

- конвекция
- конвекция + пар
- разогрев с паром

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. Также аппарат оснащен функцией регулировки влажности, осуществляется изменением объема воды подаваемого в духовку.

| Наименование                                             | Величина параметра |
|----------------------------------------------------------|--------------------|
| Код                                                      | 19113              |
| Номинальное напряжение, В                                | 230                |
| Род тока                                                 | 1N                 |
| Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт  | 4,2                |
| Номинальная потребл. мощность ТЭН-ов рабочей камеры, кВт | 4                  |
| Номинальный ток, Гц                                      | 50                 |
| Размер противня                                          | GN 1/2             |
| Количество противней                                     | 6                  |
| Масса, кг                                                | 51                 |