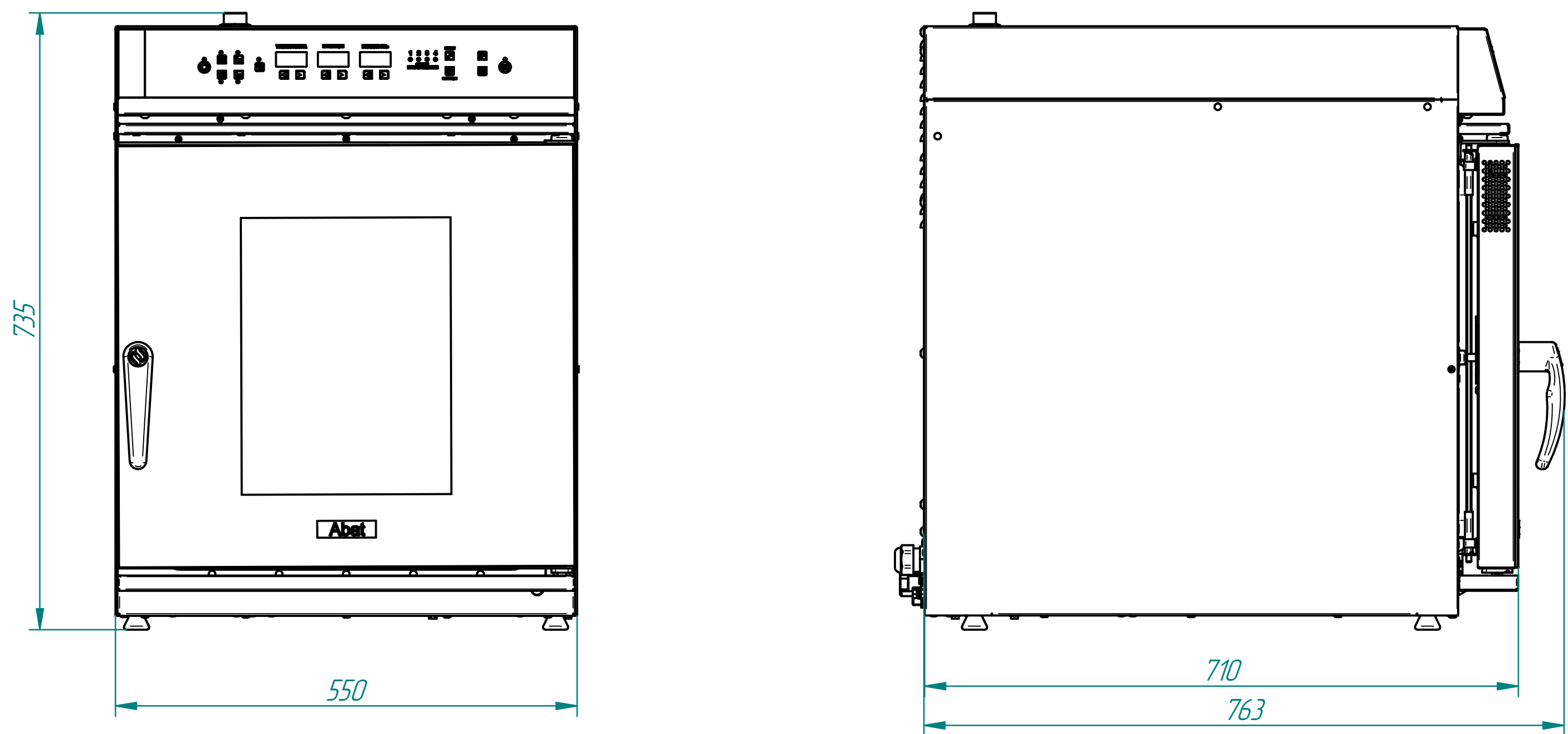


# Пароконвектомат ПКА6-2/3В



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

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

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

*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                                                      | 11036              |
| Номинальное напряжение, В                                | 230                |
| Род тока                                                 | 1N ~               |
| Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт  | 5,2                |
| Номинальная потребл. мощность ТЭН-ов рабочей камеры, кВт | 5                  |
| Номинальный ток, Гц                                      | 50                 |
| Размер противня                                          | GN 2/3             |
| Количество противней                                     | 6                  |
| Масса, кг не более                                       | 61                 |