

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 6-2/3П

Профессиональный пароконвектомат в миниатюре



Ширина всего 55,5 см

Узкий (по фронту) пароконвектомат поместится даже на самой маленькой кухне

900 серия

Глубина 81 см позволяет использовать пароконвектомат как отдельно, так и в составе технологической линии 900 серии

Широкий функционал

Мини-пароконвектомат с функционалом и эффективностью пароконвектомата FULL SIZE



Продольная загрузка

Продольная загрузка позволяет устанавливать GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3

74 см

Минимальная площадь

Компактные размеры в сочетании с высокой производительностью

Мак производительность

Возможность установки одновременно
6 x GN 2/3
или 6 x GN 1/2
или 12 x GN 1/3

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 6-2/3П



ПАРОГЕНЕРАТОР

100% насыщенный пар

РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ 0-100%

6 x GN 2/3
12 x GN 1/3

высокоточный
температурный щуп

реверсивный
вентилятор

степень влагозащиты
камеры IPX5

AISI 304

лоток для сбора конденсата

внутренняя подсветка камеры

регулируемые по высоте ножки

камера с закругленными внутренними углами

электронная панель управления
(мембранная клавиатура)

открывающееся
внутреннее стекло

вентилируемая
дверца

двойное
термостойкое
остекление

система
закрывания
"свободные
руки"



! Идеален для приготовления
диетических блюд на
ЧИСТОМ ПАРУ



РЕЖИМЫ ПКА 6-2/3П



Конвекция
+30°C...+270°C

Для приготовления запеканок, овощей гриль, жарки мяса, рыбы, стейков



ДО 110 СОБСТВЕННЫХ ПРОГРАММ
ДО 4-Х ЭТАПОВ В КАЖДОЙ



Разогрев
с паром
+30°C...+160°C

Для разогрева блюд, приготовленных в режиме "Пар"



Конвекция
+ Пар
+30°C...+250°C

Для выпечки, тушения и жарки свинины, говядины, птицы и рыбы



Пар
+30°C...+98°C

Для приготовления "нежных блюд", приготовления в вакуумной упаковке



Пар
+100°C

Для варки, тушения, бланширования мяса, рыбы и овощей