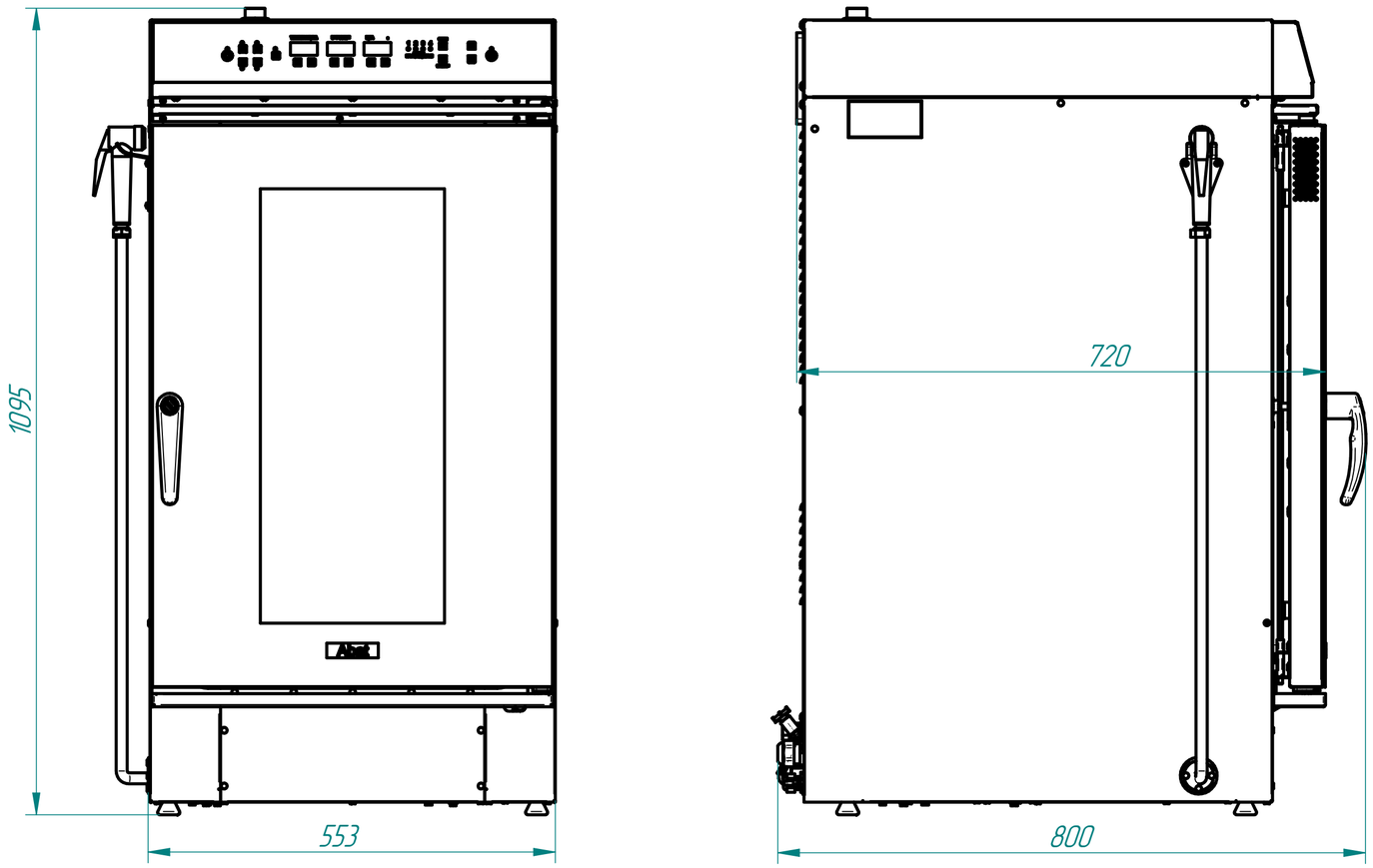
# Пароконвектомат ПКА10-2/3П-01




*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.*

*Встроенная функция **автоматической мойки** позволит быстро и качественно о чистить камеру без участия человека. Для мойка используются таблетизированные моющие средства.*

*Имеется душирующее устройство для ручной мойки.*

| Наименование | Величина параметра |
|---|---|
| *Код* | *18860* |
| *Номинальное напряжение, В* | *400* |
| *Род тока* | *3N ~* |
| *Номинальная потребляемая мощность пароконвектомата, кВт* | *10,5* |
| *Номинальная потребл. мощность ТЭН-ов рабочей камеры, кВТ* | *10* |
| *Частота тока, Гц* | *50* |
| *Размер противня* | *GN 2/3* |
| *Количество противней* | *10* |
| *Масса, кг не более* | *105* |