

ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 20-1/1ПМ2 И ПКА 20-1/1ПМ2-01

Многофункциональный центр на вашей кухне



Бойлерный тип
парообразования

Обеспечивает стопроцентный
насыщенный пар

Электронная панель
управления

Запись до 110 собственных
программ приготовления
До 4 этапов в каждой

Автоматическая мойка
6 режимов (для ПМ2-01)

Использование как жидких
моющих средств, так и твердых,
в виде таблеток



Продольная загрузка

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

Тележка-шпилька
(ТП 20-1/1) в комплекте

под 20 гастроемкостей
GN 1/1

Вентилируемая дверца

178 см

89 см

89 см

Двойное
жаропрочное остекление
Открывающееся внутреннее стекло

ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 20-1/1ПМ2 И ПКА 20-1/1ПМ2-01



ПАРОГЕНЕРАТОР

100% насыщенный пар

РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ 0-100%

20 x GN 1/1
40 x GN 1/2
60 x GN 1/3
и другие комбинации

степень влагозащиты
камеры IPX5

AISI 304

лоток для
сбора конденсата

внутренняя
подсветка камеры

легкоъемный
жировой фильтр

ручной душ

регулируемые по высоте ножки

система охлаждения слива



высокоточный
температурный щуп

двухходовый механизм
открывания двери

система закрывания
"свободные руки"

5 скоростей вращения
вентилятора

реверсивный
вентилятор

таймер
до 10 часов

! Идеален для приготовления
диетических блюд на
ЧИСТОМ ПАРУ



РЕЖИМЫ ПКА 20-1/1ПМ2 И ПКА 20-1/1ПМ2-01



Пар
+100°C

Для варки, тушения,
бланширования мяса, рыбы и
овощей



Разогрев
с паром
+30°C...+160°C

Для разогрева блюд,
приготовленных в режиме
"Пар"



Конвекция
+30°C...+270°C

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



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



Программы

До 110 собственных
программ

