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

Двойное жаропрочное остекление
Открывающееся внутреннее стекло

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

Abat

! 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

легкосъемный
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

Для варки, тушения, бланширования мяса, рыбы и овощей

Для разогрева блюд, приготовленных в режиме "Пар"

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

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

Для приготовления "нежных блюд", приготовления в вакуумной упаковке

До 110 собственных программ