



Пароконвектомат предназначен для приготовления различных блюд как в ручном режиме, так и с использованием **готовых программ приготовления**. Встроенная функция **автоматической мойки** позволит быстро и качественно очистить камеру без участия человека. Мойка возможна как жидкими моющими средствами, так и таблетизированными средствами.

Пароконвектомат работает по двум основным параметрам: время приготовления и температура щупа.

Пароконвектомат имеет 120 программ приготовления в памяти и 360 чистых ячеек для написания собственных программ (по 120 чистых ячеек для "Повар 1", "Повар 2" и 120 чистых ячеек для общего доступа). Электронная панель удобна и проста в использовании. В каждой программе возможно задать до четырех этапов приготовления.

Расстояние между gastronorm-ячейками в камере духовки - 70 мм. Автоматика обеспечивает быстрый выход на рабочий режим. Низкое энергопотребление снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд.

Перепрограммирование контроллера и добавление новых программ осуществляется через USB.

| п/п | Наименование параметра | ПКА6-1/1ПП2 | ПКА10-1/1ПП2 |
|-----|--|-------------|--------------|
| 1 | Код изделия | 7069 | 9757 |
| 2 | Номинальная потребляемая мощность, Квт | 9,5 | 12,5 |
| 3 | Номинальное напряжение, В | 400 | 400 |
| 4 | Номинальный ток, Гц | 50 | 50 |
| 5 | Максимальная температура внутри камеры, °С | 270 | 270 |
| 6 | Тип устанавливаемого противня | GN 1/1 | GN1/1 |
| 7 | Количество устанавливаемых противней | 6 | 10 |
| 8 | Масса, кг | 120 | 145 |