

## 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

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