

# МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-2/3П

Профессиональный пароконвектомат в миниатюре



Ширина всего 55 см

Узкий (по фронту) пароконвектомат поместится даже на самой маленькой кухне

700 серия

Глубина 71,5 см позволяет использовать пароконвектомат как отдельно, так и в составе технологической линии 700 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

99,5 см

Компактные размеры в сочетании с высокой производительностью

Мак производительность

Возможность установки одновременно 10 x GN 2/3 или 10 x GN 1/2 или 20 x GN 1/3

## МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКА 10-2/3П



### ПАРОГЕНЕРАТОР

**100% насыщенный пар**

РЕГУЛИРОВКА ВЛАЖНОСТИ 0-100%

10 x GN 2/3  
20 x GN 1/3

высокоточный  
температурный щуп

2 реверсивных  
вентилятора

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

двойное  
термостойкое  
остекление

вентилируемая  
дверца

система  
закрывания  
"свободные  
руки"



**!** Идеален для приготовления  
диетических блюд на  
**ЧИСТОМ ПАРУ**



## РЕЖИМЫ ПКА 10-2/3П



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  
+100°C...+160°C

Для разогрева блюд,  
приготовленных в режиме "Пар"



Конвекция  
+ Пар  
+30°C...+240°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  
+98°C

Для варки, тушения, бланширования мяса, рыбы и овощей