



Пароконвектомы
серия ВМ2
серия ПМ2
серия ПП2
мини-пароконвектомы



ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ, ДОСТУПНЫЕ ДЛЯ ВАШЕЙ КУХНИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ Abat

Пароконвектоматы Abat – это современное решение для Вашей кухни, сочетающее в себе высокие технологии с простотой и удобством эксплуатации. Низкое энергопотребление, возможность рациональной организации рабочего пространства, максимальная простота работы с панелью и контроль процесса приготовления на каждом его этапе делают пароконвектоматы незаменимыми на любой кухне, будь то гостиница или ресторан, кафе или школьная столовая, пекарня или комбинат питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Высокое качество исполнения, надежность и производительность пароконвектоматов Abat в сочетании с передовыми технологиями позволяют достичь непревзойденных результатов при приготовлении блюд, удовлетворяя требованиям самых искушенных клиентов и раскрывая талант повара в полной мере. Легкость установки и простоту эксплуатации пароконвектоматов Abat оценит как профессионал, так и начинающий повар.

Совершенная аэродинамика камеры гарантирует равномерную циркуляцию тепловых потоков. Система регулировки влажности в камере обеспечивает превосходное качество выпечки и сохраняет сочность продуктов. Уровень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5, что позволяет мыть ее изнутри под струей воды.

ШИРОКИЙ МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

Модельный ряд электрических пароконвектоматов Abat включает в себя аппараты различной вместимости: 6xGN1/3, 6xGN1/2, 6xGN1/1, 10xGN1/1, 20xGN1/1. Таким образом, Вы непременно подберете для себя модель, которая будет удовлетворять именно Вашим техническим требованиям и ценовым характеристикам.



РЕЖИМ «КОНВЕКЦИЯ»

Приготовление блюд в потоках горячего воздуха при температуре от 35°C до 270°C. Блюда готовятся быстрее и при более низких температурах по сравнению с традиционными способами тепловой обработки. Подходит для выпечки, обжарки и подрумянивания продуктов.

РЕЖИМ «ПАР»

Приготовление при помощи пара, подаваемого в камеру без давления, при температуре 100°C, также возможно приготовление в режиме низкотемпературного пара от 35°C до 98°C. Незаменим пар при тепловой обработке овощей, ценных пород рыбы и других продуктов, требующих деликатного режима приготовления. Таким образом, режим «пар» может применяться для любых продуктов, которые обычно необходимо припускать, варить или готовить в пароварке.

РЕЖИМ «КОНВЕКЦИЯ+ПАР»

Объединяет в себе преимущества двух режимов — конвекции и паровой обработки. Уменьшаются потери веса при обжарке мяса и других продуктов. Комбинированный режим также подходит для регенерации продуктов при температуре от 30°C до 250°C.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИНВЕСТИЦИЙ

Использование высококачественных материалов и комплектующих ведущих мировых и отечественных производителей и, как следствие, долгий срок службы пароконвектомата, а также низкое водо- и энергопотребление гарантируют снижение общих издержек производства и короткий срок окупаемости самого изделия.



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ СЕРИИ ПП2

ПКА-6-1/1 ПП2
ПКА-10-1/1 ПП2
ПКА-20-1/1 ПП2



РЕЖИМЫ



Яркая и информативная сенсорная панель
высокого разрешения на русском языке

120 встроенных программ приготовления

Возможность записи до 360 собственных рецептов
под индивидуальным паролем повара

USB-порт

до 4 этапов приготовления в каждой программе

Реверсивный вентилятор

5 скоростей вентилятора

Многоточечный температурный щуп

Точное поддержание температуры в камере до $\pm 1^{\circ}\text{C}$

Регулировка влажности в камере вплоть до 10%

Режим «Дельта Т» (поддержание постоянной
разницы между температурой внутри продукта и
температурой в камере)

Мультиуровневое приготовление
(установка времени приготовления для каждого
блюда на каждом уровне)

Расстойка

3 полностью автоматические программы мойки

Система самодиагностики

Охлаждение

Ручной душ

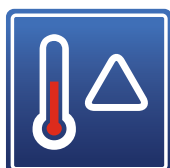
ОСОБЕННОСТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ ПП2



Многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта. За процессом приготовления больше не нужно следить – он автоматически завершится после достижения продуктом необходимой степени готовности



Реверсивный вентилятор.
5 скоростей вентилятора. Вы можете подобрать необходимую как для обжаривания крупных кусков мяса, так и для выпечки легких десертов и кондитерских изделий



Режим «Дельта Т» – автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере. Позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги



До 4 этапов приготовления в каждой программе



120 встроенных программ приготовления



Возможность записи до 360 программ собственных рецептов



3 полностью автоматические программы мойки: короткая, средняя и длинная. Возможна мойка двумя типами моющих средств — жидким и твердым, в виде таблеток

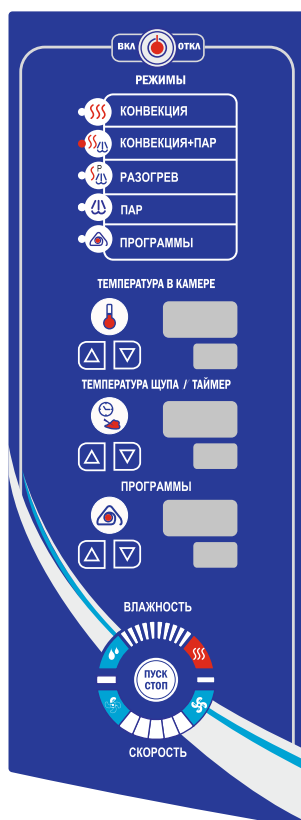
Параметры	ПКА-6-1/1ПП2	ПКА-10-1/1ПП2	ПКА-20-1/1ПП2
Код изделия	7069	9757	5228
Номинальная потребляемая мощность, Квт	9,5	12,5	35
Номинальное напряжение, В	400	400	400
Максимальная температура, °С	270	270	270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	20
Масса, кг	130	155	285

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ СЕРИИ ПМ2

ПКА-6-1/1 ПМ2
ПКА-10-1/1 ПМ2



РЕЖИМЫ



Конвекция (от 30°C до 270°C)

Конвекция + Пар (от 30°C до 250°C)

Разогрев с паром (от 30°C до 160°C)

Пар (от 30°C до 100°C)

Возможность записи до 110 программ приготовления

До 4 этапов приготовления в каждой программе

Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут

Регулировка влажности (от 0% до 100% с шагом 10%)

Реверс вентилятора

5 скоростей вентилятора

Многоточечный температурный щуп

Ручной душ

Параметры	ПКА-6-1/1ПМ2	ПКА-10-1/1ПМ2
Код изделия	7111	7415
Номинальная потребляемая мощность, Квт	9,5	12,5
Номинальное напряжение, В	400	400
Максимальная температура, °C	270	270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Масса, кг	120	145

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ СЕРИИ VM2

ПКА-6-1/1 VM2

ПКА-10-1/1 VM2



РЕЖИМЫ

Конвекция (от 30°C до 270°C)

Конвекция + Пар (от 30°C до 250°C)

Разогрев с паром (от 30°C до 160°C)

Возможность записи до 110 программ приготовления

До 4 этапов приготовления в каждой программе

Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут

Регулировка влажности (от 0% до 100% с шагом 10%)

Реверс вентилятора

5 скоростей вентилятора

Многоточечный температурный щуп

Ручной душ



Параметры	ПКА-6-1/1VM2	ПКА-10-1/1VM2
Код изделия	4219	9793
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5	12,5
Номинальное напряжение, В	400	400
Максимальная температура, °C	270	270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Масса, кг	110	130

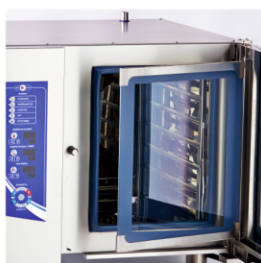
ОСОБЕННОСТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ Abat



Многоточечный температурный щуп



Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери



Вентилируемая дверца духовки с двойным остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери



Двухходовой механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара



Внутренняя подсветка камеры



Ручной душ входит в комплект поставки всех моделей, за исключением мини-пароконвектоматов



Реверсивный вентилятор 5 скоростей



Специальная корзина размером GN 1/1 позволяет приготовить картофель фри практически без применения масла. Для приготовления сочных кур гриль с хрустящей румяной корочкой и с минимальными потерями веса и влаги используйте решетки для кур гриль РКГ-6 и РКГ-9 на 6 и 9 кур соответственно



6, 10, 20 уровней



Система охлаждения слива

Abat - КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ВАШЕЙ КУХНИ



Многофункциональность. Надежность. Долговечность.
Рациональное использование рабочего пространства.
Простота настройки и эксплуатации.
Элегантный дизайн.
Широкий модельный ряд.

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПКА-6-1/2П

ПКА-6-1/3П



РЕЖИМЫ



Конвекция (от 30°C до 270°C)

Конвекция + Пар (от 30°C до 250°C)

Разогрев с паром (от 30°C до 160°C)

Низкотемпературный пар (от 30°C до 100°C)

Пар (100°C)

Возможность записи до 110 программ приготовления

До 4 этапов приготовления в каждой программе

Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут

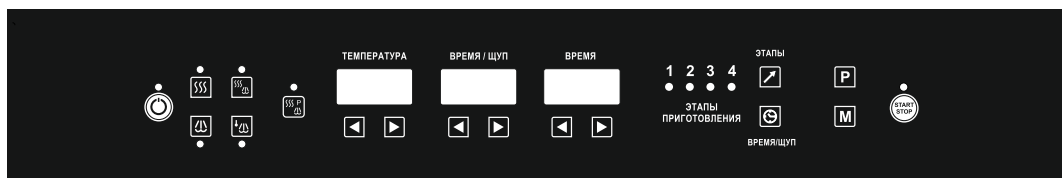
Регулировка влажности (от 0% до 100% с шагом 10%)
(для ПКА-6-1/2П)

Реверс вентилятора (для ПКА-6-1/2П)

Многоточечный температурный щуп

Низкое энергопотребление – не более 5кВт

Работа от однофазной сети 230В (для ПКА-6-1/3П)



ОСОБЕННОСТИ МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ



Вентилируемая дверца духовки с двойным остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери



Двухходовой механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара



Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери



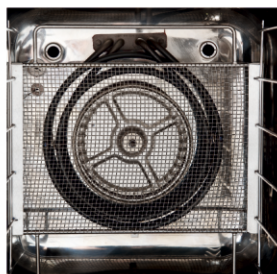
Внутренняя подсветка камеры



Камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания



Многоточечный температурный щуп



Реверсивный вентилятор для ПКА-6-1/2П

Легкосъемный жировой фильтр



Вентилятор без функции реверса для ПКА-6-1/3П

Легкосъемный жировой фильтр

Параметры	ПКА-6-1/2П	ПКА-6-1/3П
Код изделия	19101	9870
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,6	3,2
Номинальное напряжение, В	400	400
Максимальная температура, °С	270	270
Тип противня	GN 1/2	GN 1/3
Количество противней	6	6
Масса, кг	50	45

АКСЕССУАРЫ

ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ ШРТ-10-1/1М



Шкаф расстоечный тепловой предназначен для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий (или замороженных полуфабрикатов). Равномерное распределение тепла в камере происходит за счет применения конвекции. Пароувлажнение происходит за счет испарения влаги из ванночки под воздействием температуры.

Параметры	ШРТ-10-1/1М
Код изделия	4063
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,53
Номинальное напряжение, В	230
Количество ТЭНов, шт.	2
Диапазон регулирования температуры, °С	20-85
Объем воды заливаемой в ванну, л	3
Уровень влажности в объеме шкафа, %	от 50 до 95
Размеры противня, мм	530x325
Количество устанавливаемых противней, шт.	10
Масса, кг	80

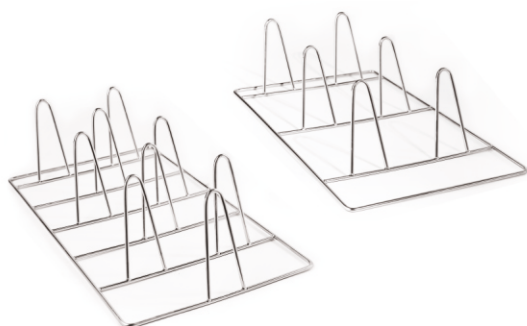
ПОДСТАВКИ ПК-6-13, ПК-8-02, ПК-6М, ПК-10М, ПТП-20



Все элементы выполнены из нержавеющей стали. Подставки имеют регулируемые по высоте ножки.

Параметры	ПК-6-13	ПК-8-02	ПК-6М	ПК-10М	ПТП-20
Код изделия	84	9828	2326	2329	26521
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	50	100	200	200	—
Количество уровней, шт.	6	8	6	10	—
Устанавливаемое изделие	ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/2П	ПКА-6-1/1ПМ2 ПКА-6-1/1ВМ2 ПКА-6-1/1ПП2	ПКА-10-1/1ПМ2 ПКА-10-1/1ВМ2 ПКА-10-1/1ПП2	ПКА-20-1/1ПП2
Размер противней	325x176	325x265	GN 1/1	GN 1/1	—
Масса, кг	22	21	26	27	4,0

РЕШЕТКА ДЛЯ КУР-ГРИЛЬ РГК-6, РГК-9



Решетки предназначены для подвешивания тушек кур или цыплят для приготовления на пароконвектоматах.

Параметры	РГК-6	РГК-9
Код изделия	19271	7317
Число подвешиваемых тушек, шт.	6	9
Допустимая распределенная нагрузка на решетку, кг, не более	12	15
Масса, кг	1	1,35

СПИЦА СГТ-20**ШПИЛЬКА СТАЦИОНАРНАЯ ШС-20-1/1****ТЕЛЕЖКА ПЕРЕДВИЖНАЯ ТП-20-1/1**

Спица предназначена для приготовления целых туш ягненка или поросенка в 20-уровневом пароконвектомате. Спица подвешивается на тележку ТП-20-1/1 и устанавливается в пароконвектомат ПКА-20-1/1ПП2.

Шпилька предназначена для установки емкостей внутри рабочей камеры пароконвектомата ПКА-20-1/1ПП2. Устанавливается стационарно внутрь пароконвектомата без закатной тележки.

Тележка является вспомогательным оборудованием. Используется для транспортировки 20 гастроемкостей и установки их в пароконвектомате ПКА-20-1/1ПП2.

Параметры	СГТ-20	ШС-20-1/1	ТП-20-1/1
Код изделия	8688	8689	8706
Количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1	—	20	20
Максимальная нагрузка на один противень, кг	—	4	4
Допустимая нагрузка на спицу, кг	50	—	—
Масса, кг	2,5	20	29

ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ ЗВВ-600, ЗВВ-700, ЗВВ-800

Зонты вытяжные встраиваемые используются для очистки воздуха от аэрозолей жира, масла, водяного пара. Состоят из трех основных частей: корпуса, съемного лабиринтного фильтра и вентилятора.

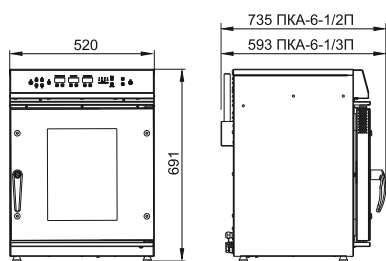
Зонт ЗВВ-600 предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/3П.

Зонт ЗВВ-700 предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/2П.

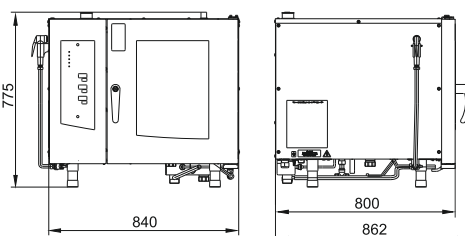
Зонт ЗВВ-800 предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-6-1/1 и ПКА-10-1/1.

Параметры	ЗВВ-600	ЗВВ-700	ЗВВ-800
Код изделия	80608	80700	80800
Номинальная суммарная мощность зонта, Вт	120	120	120
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Тип фильтра	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный
Воздухопроизводительность, м ³ /ч	1400	1400	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с	0,4	0,4	0,4
Количество установленных вентиляторов, шт.	1	1	1
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт.	1	1	2
Габаритные размеры, мм	520x786x286	520x922x286	843x1058x286
Масса, кг	18,5	20	30

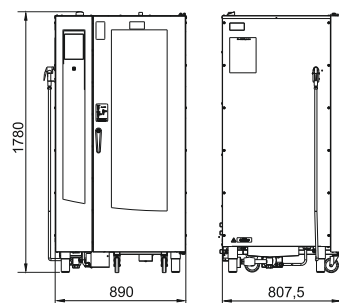
ПКА-6-1/3П, ПКА-6-1/2П



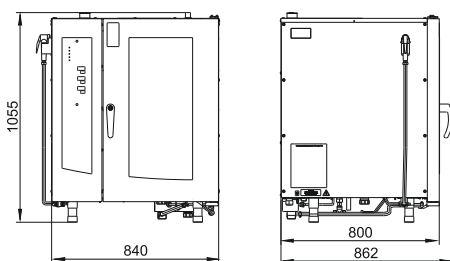
ПКА-6-1/1ПМ2, ПКА-6-1/1ВМ2, ПКА-6-1/1ПП2



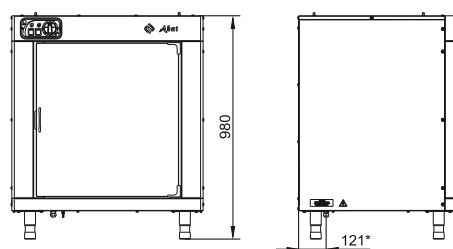
ПКА-20-1/1ПП2



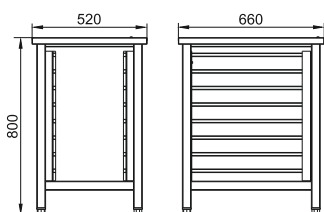
ПКА-10-1/1ПМ2, ПКА-10-1/1ВМ2, ПКА-10-1/1ПП2



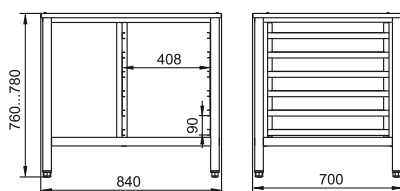
ШРТ-10-1/1М



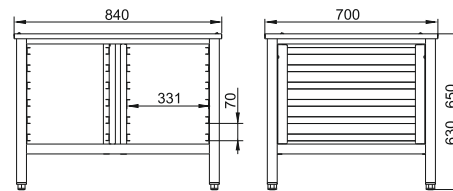
ПК-8-02



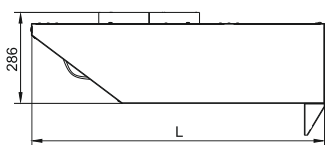
ПК-6-6/4



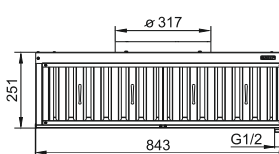
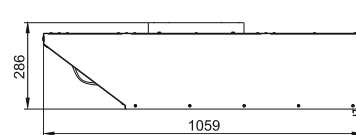
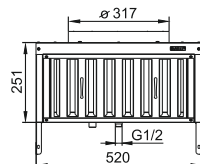
ПК-10-6/4



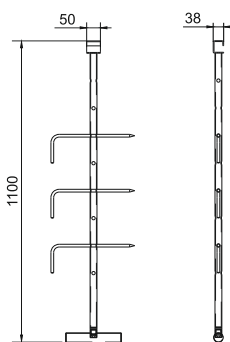
ЗВВ-600, ЗВВ-700



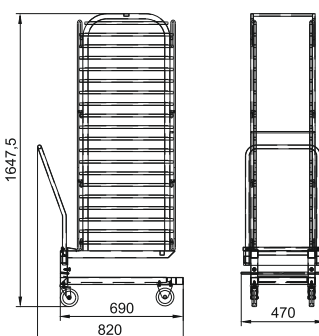
ЗВВ-800



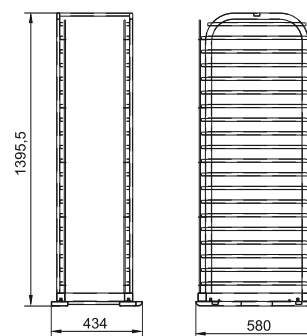
СГТ-20



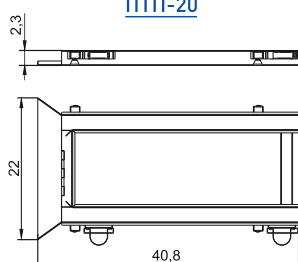
ТП-20-1/1



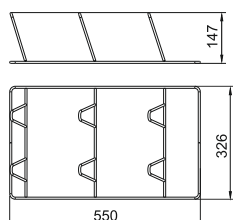
ШС-20-1/1



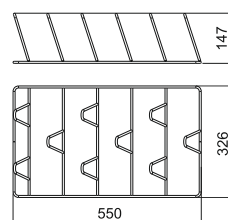
ПТП-20



РГК-6



РГК-9





Отличный результат, не зависящий от уровня и загрузки

Насыщенный цвет

Великолепный вкус и аромат

Максимальная сочность при минимальных потерях веса и влаги



Abat – ведущая торговая марка профессионального кухонного оборудования в России и СНГ. Продукция под торговой маркой Abat хорошо известна не только во всех регионах России, но и во многих странах СНГ, странах Балтии, Восточной Европы и Дальнего зарубежья. Ассортимент выпускаемой продукции позволяет произвести практически полную комплектацию профессиональной кухни.



ООО «ЭЛИНОКС»
428020, Россия, Чувашская Республика,
Чебоксары, Базовый проезд, 17
телефон/факс: (8352) 56 06 26
тел.: (отдел маркетинга) 56 06 85
www.abat.ru
e-mail: market@abat.ru

АО «ЧУВАШТОРГТЕХНИКА»
428020, Россия, Чувашская Республика,
Чебоксары, Базовый проезд, 28
телефон/факс: (8352) 56 06 26
тел.: (отдел маркетинга) 56 06 85
www.abat.ru
e-mail: market@abat.ru