

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ



серия ВМ2
серия ПМ2
серия ПМ2-01
серия ПП2
серия ПМФ (флот)
мини-пароконвектоматы



ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ, ДОСТУПНЫЕ ДЛЯ ВАШЕЙ КУХНИ

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.



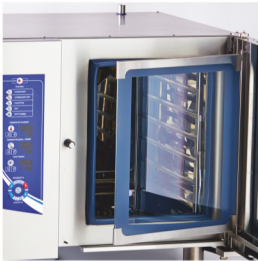
ОСОБЕННОСТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ Abat



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



Широкий ассортимент дополнительных аксессуаров



6, 10, 20 уровней



Система охлаждения слива

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ СЕРИИ VM2

ПКА-6-1/1 VM2
ПКА-10-1/1 VM2



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
ПРОГРАММЫ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Инжекционный тип

Продольная загрузка позволяет использовать габариты как размера GN1/2, так и размера GN 1/3

Удобная панель управления (мембранная клавиатура)

Легкость в обслуживании

Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением

Двухходовый механизм открывания двери обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара

Система закрывания двери «свободные руки»

Внутренняя подсветка камеры

Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5

Многоточечный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления

Регулировка влажности от 0% до 100%

Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут

Реверс вентилятора

5 скоростей вращения вентилятора – можно легко подобрать необходимую скорость как для жарки мяса, так и для приготовления деликатных блюд

Возможность записи до 110 собственных программ приготовления

До 4 этапов приготовления в каждой программе

Ручной душ

Встроенный лоток для сбора конденсата

Система охлаждения слива

Параметры	ПКА-6-1/1VM2	ПКА-10-1/1VM2
Код изделия	19175	19265
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5	12,5
Номинальное напряжение, В	3/N/PE~400V 50Hz	3/N/PE~400V 50Hz
Максимальная температура, °C	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Масса, кг	110	130

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ СЕРИИ ПМ2

ПКА-6-1/1 ПМ2
ПКА-10-1/1 ПМ2



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
 КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
 РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
 ПАР (+30°C...+100°C)
 ПРОГРАММЫ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бойлерный тип (встроенный парогенератор)

Продольная загрузка позволяет использовать гостроемкости как размера GN1/2, так и размера GN 1/3

Удобная панель управления (мембранная клавиатура)

Легкость в обслуживании

Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением

Двухходовый механизм открывания двери обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара

Система закрывания двери «свободные руки»

Внутренняя подсветка камеры

Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5

Многоточечный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления

Регулировка влажности от 0% до 100%

Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут

Ревёрс вентилятора

5 скоростей вращения вентилятора – можно легко подобрать необходимую скорость как для жарки мяса, так и для приготовления деликатных блюд

Возможность записи до 110 собственных программ приготовления

До 4 этапов приготовления в каждой программе

Ручной душ

Встроенный лоток для сбора конденсата

Система охлаждения слива



Параметры	ПКА-6-1/1ПМ2	ПКА-10-1/1ПМ2
Код изделия	19451	19449
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5	12,5
Номинальное напряжение, В	3/Н/РЕ~400V 50Hz	3/Н/РЕ~400V 50Hz
Максимальная температура, °C	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Масса, кг	120	145

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ СЕРИИ ПМ2-01

ПКА-6-1/1ПМ2-01
ПКА-10-1/1ПМ2-01



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
ПАР (+30°C...+100°C)
ПРОГРАММЫ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- Продольная загрузка позволяет использовать габариты как размера GN1/2, так и размера GN 1/3
- Удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- Легкость в обслуживании
- Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением
- Двухходовый механизм открывания двери обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара
- Система закрывания двери «свободные руки»
- Внутренняя подсветка камеры
- Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5
- Многоточечный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления
- Регулировка влажности от 0% до 100%
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Реверс вентилятора
- 5 скоростей вращения вентилятора – можно легко подобрать необходимую скорость как для жарки мяса, так и для приготовления деликатных блюд
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Ручной душ
- Встроенный лоток для сбора конденсата
- Система охлаждения слива
- 3 режима автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток**

Параметры	ПКА-6-1/1ПМ2-01	ПКА-10-1/1ПМ2-01
Код изделия	18943	18918
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5	12,5
Номинальное напряжение, В	3/N/PE~400V 50Hz	3/N/PE~400V 50Hz
Максимальная температура, °C	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Масса, кг	120	150

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ СЕРИИ ПП2

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



РЕЖИМЫ

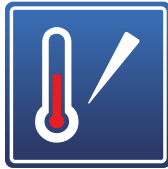
КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
ПАР (+100°C)
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)
ПРОГРЕВАНИЕ (+30°C...+250°C)
РЕГЕНЕРАЦИЯ (+30°C...+60°C)
ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ (+30°C...+60°C)
ОХЛАЖДЕНИЕ (to a minimum of +30°C)
МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
(таймер для каждого уровня)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бойлерный тип (парогенератор)
Продольная загрузка позволяет использовать габариты как размера GN1/2, так и размера GN 1/3
Удобная сенсорная панель управления
Легкость в обслуживании
Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением
Двухходовый механизм закрывания двери
Система закрывания двери «свободные руки»
Внутренняя подсветка камеры
Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5
Температурный контроль $\pm 1^\circ\text{C}$
Регулировка влажности от 0% to 100%
Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
Система самодиагностики
Функция отложенного старта
Ручной душ
Встроенный лоток для сбора конденсата
Система охлаждения слива



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 под индивидуальным паролем повара



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



USB-port

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	3/N/PE~400V 50Hz		
Максимальная температура, °C	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	65
Масса, кг	120	150	285

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПКА-6-1/2П

ПКА-6-1/3П



РЕЖИМЫ

- КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
- КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
- РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
- НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)
- ПАР (+100°C)

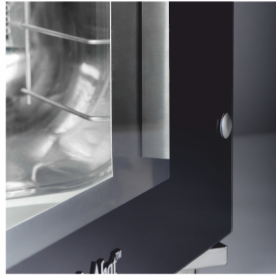


ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- Удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- Легкость в обслуживании
- Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением
- Двухходовый механизм открывания двери обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара
- Система закрывания двери «свободные руки»
- Внутренняя подсветка камеры
- Многоточечный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления
- Регулировка влажности от 0% до 100% (для ПКА-6-1/2П)
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- Реверс вентилятора (для модели ПКА-6-1/2П)
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- До 4 этапов приготовления в каждой программе
- Встроенный лоток для сбора конденсата
- Низкое энергопотребление
- Работа от однофазной сети 230 В (для модели 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

Система закрывания двери «свободные руки»



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



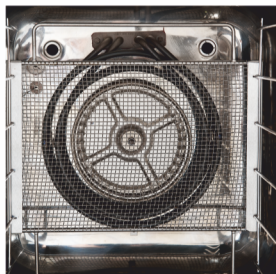
Внутренняя подсветка камеры



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	3N/PE-400V 50Hz	1N/PE-230V 50Hz
Максимальная температура, °C	+270	+270
Тип противня	GN 1/2	GN 1/3
Количество противней	6	6
Расстояние между уровнями, мм	60	60
Масса, кг	52	42

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ СЕРИИ ПМФ (морские)



ПКА-6-1/1ПМФ
ПКА-10-1/1ПМФ



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
ПАР (+30°C...+100°C)
ПРОГРАММЫ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бойлерный тип (встроенный парогенератор)

Продольная загрузка позволяет использовать габариты как размера GN1/2, так и размера GN 1/3

Удобная панель управления (мембранная клавиатура)

Легкость в обслуживании

Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением

Двухходовый механизм открывания двери обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара

Система закрывания двери «свободные руки»

Внутренняя подсветка камеры

Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5

Многоточечный температурный щуп можно использовать со всеми базовыми программами для увеличения эффективности приготовления

Регулировка влажности от 0% до 100%

Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут

Реверс вентилятора

5 скоростей вращения вентилятора – можно легко подобрать необходимую скорость как для жарки мяса, так и для приготовления деликатных блюд

Возможность записи до 110 собственных программ приготовления

До 4 этапов приготовления в каждой программе

Ручной душ

Встроенный лоток для сбора конденсата

Система охлаждения слива

Система фиксации дверцы в открытом положении

Возможность жесткого крепления к полу или подставке



Параметры	ПКА-6-1/1ПМФ	ПКА-10-1/1ПМФ
Код изделия	2298	2295
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,5	12,5
Номинальное напряжение, В	3/PE~400V 50Hz	3/PE~400V 50Hz
Максимальная температура, °C	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70
Масса, кг	120	145

АКСЕССУАРЫ

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.

Зонт ЗВВ-900 предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-20-1/1.

Параметры	ЗВВ-600	ЗВВ-700	ЗВВ-800	ЗВВ-900
Код изделия	80608	80700	80800	80801
Номинальная суммарная мощность зонта, Вт	120	120	120	120
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Тип фильтра	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный
Воздухопроизводительность, м ³ /ч	1400	1400	1400	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с	0,4	0,4	0,4	0,4
Количество установленных вентиляторов, шт.	1	1	1	1
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт.	1	1	2	2
Габаритные размеры, мм	520x800x286	520x941x286	843x1091x286	893x1091x286
Масса, кг	18,5	20	30	30

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

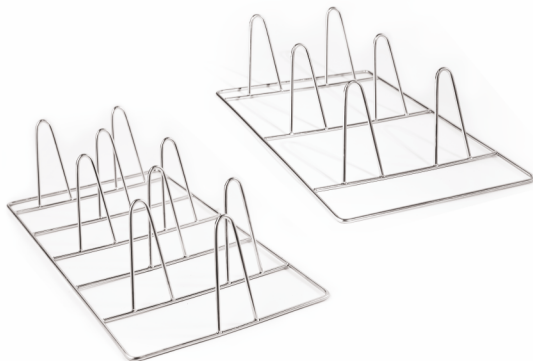
ПОДСТАВКИ ПК-8-02, ПК-6М, ПК-10М, ПТП-20, ПК-6МФ, ПК-10МФ



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

Параметры	ПК-6-13	ПК-8-02	ПК-6М	ПК-6МС	ПК-10М	ПК-10МС	ПК-6МФ	ПК-10МФ	ПТП-20
Код изделия	84	9828	2326	19617	2329	19616	19710	19711	26521
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	50	100	200	200	200	200	200	200	—
Количество уровней, шт.	6	8	6	6	10	6	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-6-1/1ПМФ	ПКА-10-1/1ПМФ	ПКА-20-1/1ПП2
Размер противней	325x176	325x265	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	—
Масса, кг	22	21	26	26	27	27	28	29	4,0

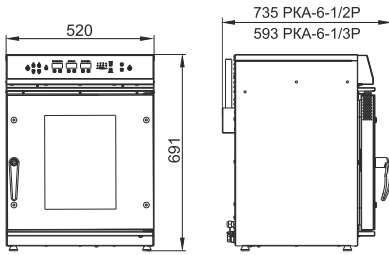
РЕШЕТКА ДЛЯ КУР-ГРИЛЬ РКГ-6, РКГ-9



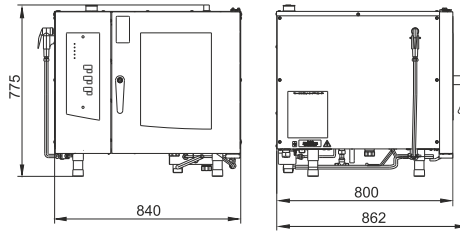
Решетки предназначены для подвешивания тушек кур или цыплят для приготовления на пароконвектоматах.

Параметры	РКГ-6	РКГ-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

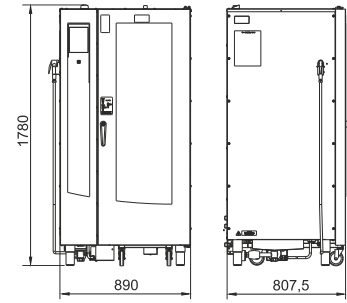
ПКА-6-1/3П, ПКА-6-1/2П



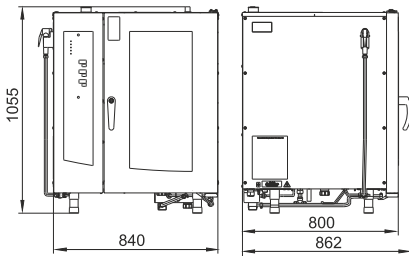
**ПКА-6-1/1ПМ2, ПКА-6-1/1ПМ2-01
ПКА-6-1/1ВМ2, ПКА-6-1/1ПП2**



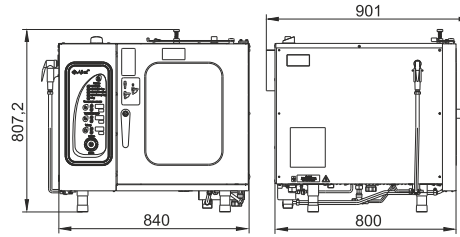
ПКА-20-1/1ПП2



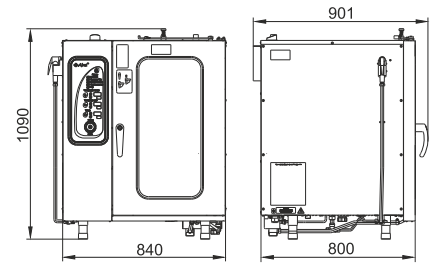
**ПКА-10-1/1ПМ2, ПКА-10-1/1ПМ2-01
ПКА-10-1/1ВМ2, ПКА-10-1/1ПП2**



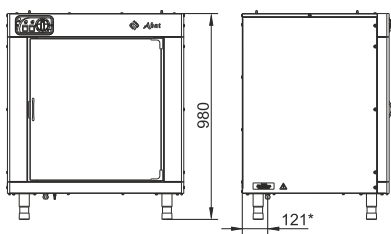
ПКА-6-1/1ПМФ



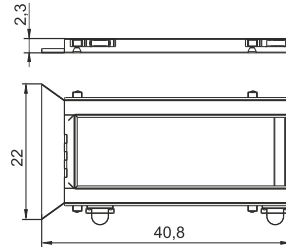
ПКА-10-1/1ПМФ



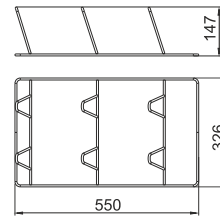
ШРТ-10-1/1М



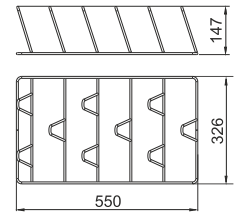
ПТП-20



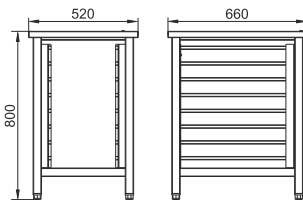
РКГ-6



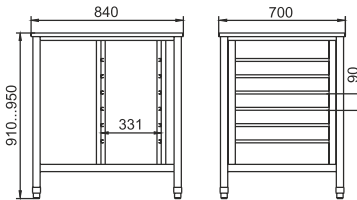
РКГ-9



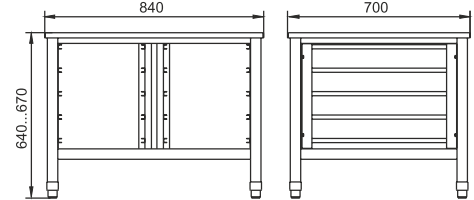
ПК-8-02



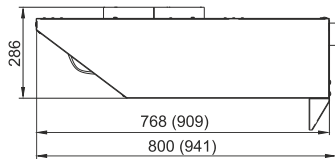
ПК-6М, ПК-6МС, ПК-6МФ



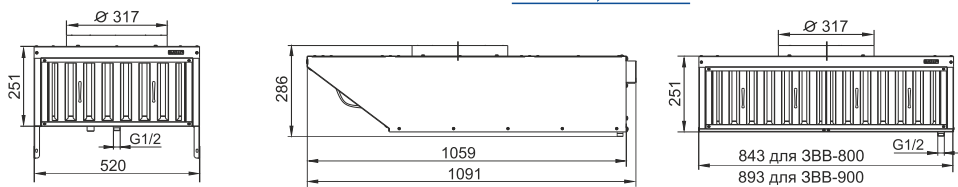
ПК-10М, ПК-10МС, ПК-10МФ



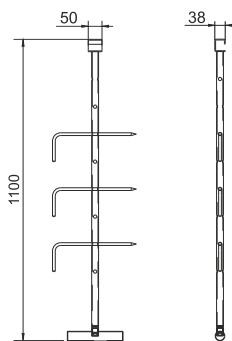
ЗВВ-600, ЗВВ-700



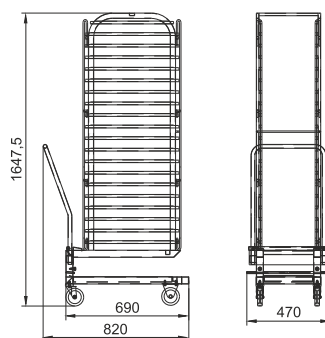
ЗВВ-800, ЗВВ-900



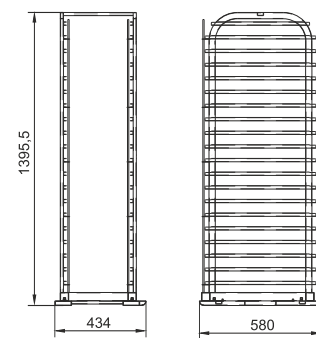
СГТ-20



ТП-20-1/1



ШС-20-1/1





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
отдел маркетинга: (8352) 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
отдел маркетинга: (8352) 56 06 85
www.abat.ru
e-mail: market@abat.ru