



***ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ***



О предприятии

ОАО «Завод «Проммаш» является более 20 лет компанией производителем торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания.

Основные направления деятельности:

- *Производство оборудования для профессиональной кухни*
- *Производство оборудования для перерабатывающих комплексов*
- *Гарантийное и сервисное обслуживание*
- *Комплексное оснащение «под ключ»*



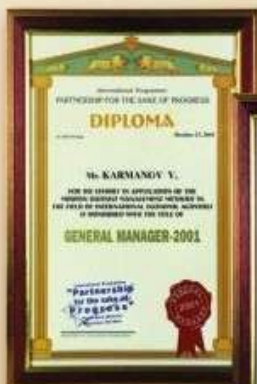
Все оборудование прошло сертификацию по стандарту качества и надежности ИСО 9001-2008, имеет сертификаты соответствия, качества и гигиенические сертификаты.

ОАО «Завод «Проммаш» поставляет продукцию в регионы РФ и страны Ближнего Зарубежья. Имеет свой парк автотранспорта, работает с надежными транспортными компаниями, осуществляет доставку оборудования ж/д контейнерами.



Современная философия предприятия - это разработки, производство и полное сервисное обслуживание в соответствии с требованиями потребителей

КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ – НА ВЫСОТЕ!



Дипломы, сертификаты...

Наша продукция - Выбираем качество!

**Тепловое
оборудование**

**Линии раздачи
питания**

**Хлебопекарное
оборудование**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Металлическая
мебель**

**ЗИП и
комплектующие**

**Специализированное
оборудование**

**Нейтральное
оборудование**



ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



**МОДУЛЬНОЕ
ИСПОЛНЕНИЕ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ**



**ЭКОНОМИЯ СРЕДСТВ
ПРИ РЕМОНТЕ КОНФОРК**



**ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ
ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК
ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПРИБОРОВ
УПРАВЛЕНИЯ**



**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
ЖАРОЧНОГО ШКАФА**



**БЕЗОПАСНОСТЬ
РАБОТЫ ДЛЯ
ПЕРСОНАЛА**



**УДОБСТВО ОЧИСТКИ
РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ**

Сборка конфорок чугунных КЭ-0,09/ КЭ-0,12/ КЭ-0,17



В чугунное литье укладывается спираль в чешуе кордиеритовых бус. В случае выхода из строя конфорки, необходимо поменять только спираль.



Затем спираль покрывается теплоизоляционным материалом - нетоксичным базальтовым волокнистым полотном $\#7$ мм.



Сверху укладывается еще 1 слой: метал. отражатель и теплоизоляционный материал + защитный кожух, которым прижимается данная конструкция.

Сборка жарочного шкафа



Основой жарочной камеры является металлический короб, изготовленный из n /стали $\#1$ мм, или из пищевого металла.



На короб накладывается теплоизоляционный материал - базальтовое полотно $\#7$ мм (экономия электроэнергии на 12%).



Завершающий этап - второй металлический короб, который накрывается сверху на теплоизоляционный материал.

Плиты без жарочного шкафа



ПЭ-0,17С



ПЭ-0,24ИП



ПЭ-0,48С



ПЭ-0,51С



ПЭ-0,54С

Плиты с жарочным шкафом



ПЭ-0,24Ш



ПЭ-0,36Ш



ПЭ-0,48Ш



ПЭ-0,54Ш



ПЭ-0,72Ш

Плиты комбинированные



ПЭКЖ-0,51ШП



ПЭК-0,48С



ПЭК-0,48Ш



ПЭТ-0,48Ш

ШКАФЫ ЖАРОЧНО-ПЕКАРНЫЕ



**КОМПЛЕКТАЦИЯ
СВАРНЫМИ
ПРОТИВНЯМИ**

**РАЗДЕЛЬНАЯ РЕГУЛИРОВКА
МОЩНОСТИ ТЭНОВ**



**БОЛЬШОЙ РАБОЧИЙ ОБЪЕМ
ШКАФА (до 150 л)**



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА**

**БЕЗОПАСНАЯ $t +37^{\circ}\text{C}$ НА
ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ**



**ВЫБОР РЕЖИМА
РАБОТЫ ШКАФА**



Шафы жарочные одно-/ двух-/ трёхсекционные



ШЖЭ-0,68Е



ШЖЭ-0,68П-04



2ШЖЭ-1,36Е



2ШЖЭ-1,36П-04



3ШЖЭ-2,04

Комплектующие изделия



ЁМКОСТЬ GN1/1
530x325x35 мм



ПРОТИВЕНЬ ШЖЭ-0,68.00.381
680x500x30 мм

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



**МОДУЛЬНОЕ
ИСПОЛНЕНИЕ**

**РАЗЛИЧНЫЕ
МОДИФИКАЦИИ**



**УДОБСТВО РАБОТЫ
И РЕМОНТА**

**ЖЕСТКАЯ ФИКСАЦИЯ
КРЫШКИ**



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ЗАЩИТА ОТ
ПЕРЕГРЕВА**



Сковороды с чугунной/ сварной/ из нержавеющей стали чашей



СЭЧ-0,25 с чугунной чашей



СЭЧ-0,45 с чугунной чашей



СЭ-0,45 со сварной чашей из черного Ме



СЭ-0,35Н с чашей из нержавеющей стали

Жарочные поверхности

Для термообработки мяса, рыбы и овощей на нагреваемой поверхности



ПЖР-0,24 с рифленной чугунной поверхностью



ПЖ-0,24И со сплошной чугунной поверхностью

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ



**МОДУЛЬНОЕ
ИСПОЛНЕНИЕ**

**РАЗЛИЧНЫЕ
МОДИФИКАЦИИ**



КОМПЛЕКТАЦИЯ



**УДОБНЫЙ ПРИНЦИП
РАБОТЫ**

**ВСТРОЕННАЯ
ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ**



**ЖЕСТКАЯ
КАРКАСНАЯ КОНСТРУКЦИЯ,
СРОК СЛУЖБЫ 15 ЛЕТ**



Котлы пищеварочные с круглым/прямоугольным варочным сосудом



КЭ-100Ц с негерметичной крышкой, тип «кастрюля»



КЭ-150Ц с негерметичной крышкой, тип «кастрюля»



КЭ-250К с негерметичной крышкой, тип «кастрюля»



КЭ-100 с герметичной крышкой, тип «скороварка»



КЭ-250 с герметичной крышкой, тип «скороварка»



КП-160 с герметичной крышкой, паровой

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ

**ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВЫПОЛНЕНЫ ИЗ
ШЛИФОВАННОЙ Н/СТАЛИ AISI 304**

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

ВЫСОКАЯ ТОЧНОСТЬ УСТАНОВКИ

**РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ПОМЕЩЕНИЯ**

**ПЛОТНАЯ СТЫКОВКА НАПРАВЛЯЮЩИХ
И ГЛАДКОЕ СКОЛЬЖЕНИЕ ПОДНОСОВ**

РЕГУЛИРОВКА $t^{\circ}\text{C}$ В МАРМИТАХ



ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ РАЗДАЧИ...



Прилавок холодильный
высокотемпературный ПХВ-1



Прилавок-витрина
холодильный ПХВ-2



Прилавок-витрина
тепловая ПВТ-2



Мармит комбинированный
для первых и вторых блюд



Мармит первых блюд
МЭ-1-0,18



Мармит первых блюд
МЭ-1-0,27



Мармит вторых блюд
МЭС-2С-80



Мармит вторых блюд
МЭС-2И-80



Мармит вторых блюд
МЭВ-2С-80

ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ РАЗДАЧИ



Мармит вторых блюд
МЭВП-2С-80 передвижной



Мармит вторых блюд
МЭВ-2С.1-110



Прилавок для приборов,
подносов и хлеба ПСП-1



Стол нейтральный СН-2



Стол кассовый СК-2



Модуль поворотный МП-1-90

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

1. Прилавок для подогрева тарелок ППТ-80/ ППТ-160
2. КМЧ (верхние полки, направляющие для подносов, элементы соединения)

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

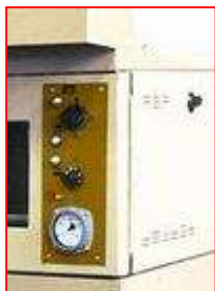


**КОМПЛЕКТАЦИЯ
«ПОД КЛЮЧ»**

**РАЗЛИЧНЫЕ
МОДИФИКАЦИИ**



**СИСТЕМА
ПАРОВЛАЖНЕНИЯ
И ВНУТРЕННЕЕ
ОСВЕЩЕНИЕ**



ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

**СОЧЕТАНИЕ РАССТОЙНОГО
И ПЕКАРНОГО ШКАФОВ**



ПРОЕКТ по оснащению «МИНИ-ПЕКАРНИ (100 кг/смена)»



**МИНИ-ПЕЧЬ МХП-100
(1 ед.)**



**ТЕСТОМЕС
МТМ-65 (1 ед.)**



**ШКАФ холодильный
ШХК-800 (1 ед.)**



**СТЕЛЛАЖ для хранения
посуды ССК-4 (1 ед.)**



**СТОЛ производствен.
СП-10-2 (1 ед.)**



**СТОЛ производствен.
СП-13 (1 ед.)**



**ВАННА моечная
ВМ-2 (1 ед.)**



**ШКАФ для одежды
МД-33,3 (1 ед.)**



**ТЕЛЕЖКА для хранения
хлеба СХП-14 (1 ед.)**



**ЛОТОК деревянный
ЛХБ-16 (14 ед.)**



**ХЛЕБОФОРМА №7
(20 ед.)**



**ВЕСЫ настольные
CAS-W-10 (1 ед.)**

ПРОЕКТ по оснащению «ХЛЕБОПЕКАРНИ (500 кг/смена)»



**ПЕЧЬ модульная
ХПМ-500 (1 ед.)**



**ТЕСТОМЕС
ТММ-140 (1 ед.)**



**Мукопросеиватель
МПВ-600 (1 ед.)**



**ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ
ТД-30 (1 ед.)**



**ШКАФ холод.
ШХК-800 (1 ед.)**



**СТОЛ производ.
СП-13-01 (1 ед.)**



**СТЕЛЛАЖ ССК-4
(2 ед.)**



**ВАННА моечная
ВМ-2 (1 ед.)**



**ВАННА моечная
ВМ-1Б-1 (1 ед.)**



**ТЕЛЕЖКА для хлеба
СХП-14 (2 ед.)**



**СТОЛ производ.
СП-8 (2 ед.)**



**ШКАФ гардеробный
МД-33,3 (1 ед.)**



**ЛОТОК ЛХБ-16
(28 ед.)**



**ХЛЕБОФОРМА
№7 (96 ед.)**



**ВЕСЫ МП-1000
ВДА-8 (1 ед.)**

ПРОЕКТ по оснащению «ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО КОМПЛЕКСА»



КЭ-100Ц с негерметичной крышкой, тип «кастрюля»



КЭ-150Ц с негерметичной крышкой, тип «кастрюля»



КЭ-100 с герметичной крышкой, тип «скороварка»



КЭ-250 с герметичной крышкой, тип «скороварка»



СЭЧ-0,25 с чугунной чашей



СЭЧ-0,45 с чугунной чашей



СЭ-0,45 со сварной чашей из ч/металла



СЭ-0,35Н с чашей из нержавеющей стали



Стол произв. СП-13-01



Стол произв. СП-10



Ванна моечная BM-2A



Ванная моечная BM-1

ПРОЕКТ по оснащению «ВОЕННО-ПОЛЕВОЙ КУХНИ»



ПЭ-0,51ШП с жарочным шкафом



2ШЖЭ-0,34В двухсекционный



СЭЧ-0,45 с чугунной чашей



КЭ-250 с герметичной крышкой, тип «скороварка»



Стол для переборки круп СП-17



Стол для очистки картофеля СП-30



Стол для сбора отходов СП-15



Ванная моечная ВМ-3



Стеллаж ССК-4



Стеллаж для хлеба ССК-3



Комплект тары для овощей ЯН-3



Ванная моечная ВМ-2

ДИЛЕРСКАЯ ПОЛИТИКА – ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ

ВЗАИМОВЫГОДНОСТЬ

- ОАО «Завод «Проммаш» предоставляет всем организациям, решившим стать Дилером – фиксированную скидку, оказывает помощь в продвижении продукции в регионе и увеличении объема продаж компании-дилера.

СОВМЕСТНОЕ ПРОДВИЖЕНИЕ ПРОДУКЦИИ

- Предоставляет региональным дилерам рекламные и информационные материалы, необходимые для продвижения продукции в регионе. Организует и проводит обучающие региональные семинары у дилеров с целью ознакомления с продукцией предприятия.

СОВМЕСТНЫЙ РОСТ И РАЗВИТИЕ

- Приглашает дилеров пройти обучение с ознакомлением производства, изучением особенностей и преимуществ продукции.

ДОСТАВКА ОБОРУДОВАНИЯ

ОАО «Завод «ПРОММАШ» осуществляет доставку продукции всеми удобными для клиентов транспортными средствами

До Москвы и Санкт-Петербурга — еженедельная доставка автотранспортом завода.

В регионы России, страны СНГ и Ближнего

Зарубежья доставляется ж/д контейнерами, а также средствами транспортных компаний:

- *ООО «Первая экспедиционная компания»*
- *ООО «Желдорэкспедиция»*
- *ООО «Авотрейдинг»*
- *ООО «Деловые линии»*



Контейнерные и вагонные перевозки грузов

Контейнерные перевозки из Саратова производятся между станциями, открытыми для операций с контейнерами установленной массы брутто:

- *малотоннажные контейнеры - массой брутто менее 2,5 т*
- *среднетоннажные контейнеры - массой брутто более 2,5 т, но менее 10 т*
- *крупнотоннажные контейнеры - массой брутто равной 10 т и более.*

После загрузки контейнера грузом производится расшивка, закрытие, опломбирование в порядке, установленном правилами пломбирования вагонов и контейнеров.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сервисный центр ОАО «Завод «ПРОММАШ» более 10 лет осуществляет качественный монтаж, пуско-наладочные работы, гарантийный ремонт и сервисное обслуживание оборудования для профессиональной кухни

Постоянное сервисное обслуживание позволяет не только бесперебойно работать оборудованию, но и сэкономить время и средства. Все виды работ выполняются согласно регламенту, вследствие чего неисправности выявляются и устраняются заблаговременно.

Сервисный центр ОАО «Завод «Проммаш» осуществляет следующие работы:

- ***Установка и пуско-наладочные работы оборудования***
- ***Гарантийное и сервисное обслуживание «под ключ»***
- ***Постгарантийное и техническое обслуживание оборудования***
- ***Поставка ЗИП и комплектующих изделий от производителей***
- ***Заключение долгосрочных договоров на оказание услуг***



Сервисный центр - быстро, надежно, профессионально!

БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!

Наши координаты:

- ➡ 410005, г. Саратов, ул. Астраханская, 87
- ➡ Тел./факс: (8452) 27-70-27, 27-47-58, 27-70-32, 27-47-59
- ➡ E-mail: market@prommash.com, prommash02@renet.ru
- ➡ www.prommash.com