



Электрические плиты – секционное оборудование для кухни

Плиты электрические – модульное оборудование для предприятий общественного питания, которое отвечает требованиям надежности, безопасности, эргономичности, энергопотребления и уровню современного дизайна.

ОАО «Завод «Проммаш»

Предлагает два типа электрических плит:

- 1 Плиты с жарочным шкафом** – оптимальный вариант оборудования для решения вопросов, связанных с приготовлением пищи на территории крупных предприятий, школ и больниц с большой проходимостью людей.
- 2 Плиты без жарочного шкафа** – эргономичное оборудование, которое позволит обеспечить своевременно приготовленной пищей коллектив от 20 до 50 человек.

Электрические плиты ПЭ – это:



Конфорки различного размера и формы,
благодаря чему повар может использовать при работе любую посуду.



Уникальная конструкция духовки

(в плитах с жарочным шкафом) – размер духовки позволяет использовать в процессе приготовления пищи как стандартные противни, так и гостроемкости GN 1/1.



Высокая безопасность оборудования

электрические плиты имеют специальную конструкцию отбойника в конфорках, благодаря чему влага не попадет на токоведущие части.



Увеличенный размер боковых бортов

электрических плит – за счет дополнительных панелей есть возможность использовать большие кастрюли и емкости, а значит нет необходимости в установке нейтральных поверхностей: вставок и столов.



Сниженный уровень теплотери до 17 %

за счет штампованного бортика. Акцентированные технологические зазоры способствуют дополнительному отводу тепла.

Ассортимент теплового кухонного оборудования ОАО «Завод «Проммаш» удовлетворит потребности даже самого взыскательного покупателя.

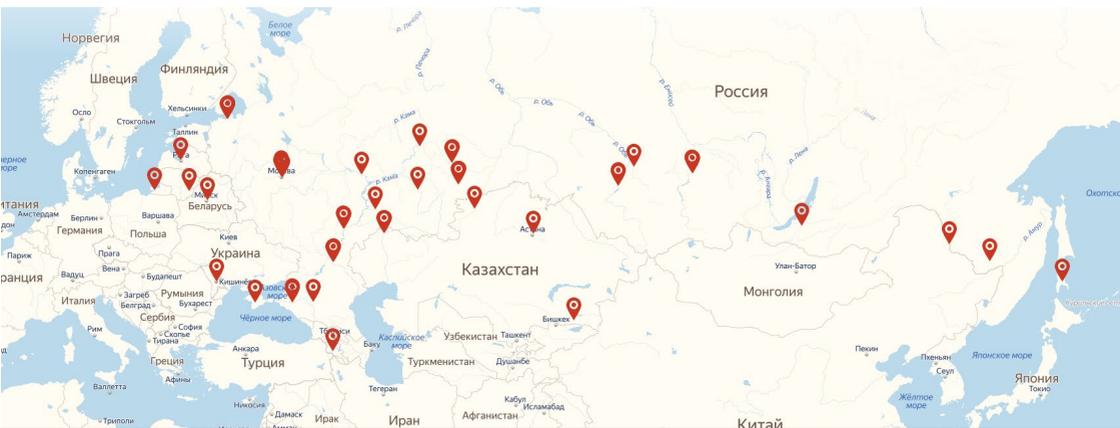
Электрические плиты нашего производства - это не конвейерный подход к изготовлению кухонного оборудования, это тщательно продуманная концепция, благодаря которой удалось:

- ✓ **Достичь удобства в обслуживании электрических плит** за счет монтажа оборудования к электросети с фронтальной стороны;
- ✓ **Повысить пожарную безопасность оборудования** по причине наличия дополнительного термоограничителя, который обеспечит отключение плиты от электросети в случае выхода из рабочего состояния;
- ✓ **Снизить удельный расход электроэнергии** за счет одинакового размера жарочного шкафа и внешних конфорок и 100% использования полезной площади оборудования;
- ✓ **Обеспечить безопасное использование плиты** во время работы – тепловые мостики не позволяют ручкам из нержавеющей стали прогреваться выше 30°;
- ✓ **Увеличить степень ремонтпригодности электрических плит** – в оборудовании использованы спиральные нагревательные элементы, легко и удобно заменить в случае выхода из строя;
- ✓ **Снизить временные затраты** на санитарную обработку поверхностей за счет наличия акцентированных технологических зазоров.





ОАО «Завод «Проммаш» более 20 лет поставляет торгово-технологическое оборудование на территории России, стран СНГ и Ближнего Зарубежья. Главный принцип нашей работы состоит в обеспечении высокого качества продукции за счет применения только качественных комплектующих и материалов для изготовления секционного модульного оборудования для предприятий общественного питания.



г. Саратов, ул. Астраханская, д. 87

+7 (499) 689-02-72

+7 (8452) 72-50-07

prommash02@renet.ru

prommash.com