



## **Пароконвектоматы бойлерного типа – инженерные разработки последнего поколения для общепита**

Пароконвектомат – инновационная печь, аналогов которой в мире не существует. Это высокопроизводительное, функциональное, компактное кухонное оборудование для ресторанов, которое открывает новые грани кулинарного искусства.

**ОАО «Завод «Проммаш» предоставляет на выбор своим покупателям два вида пароконвектоматов бойлерного типа, которые различаются по количеству загружаемых гастроемкостей:**

- 1** Пароконвектомат ПКН-6 - в работе одновременно могут быть использованы 6 гастроемкостей GN 1/1 с максимальной нагрузкой не более 30 кг.
- 2** Пароконвектомат ПКН-10 – кухонное оборудование подразумевает одновременное использование 10 гастроемкостей GN 1/1.

## **Настольные пароконвектоматы – это:**

-  **Высокий уровень теплоизоляции -**  
обеспечивается за счет двери с двойным остеклением.
-  **Сниженное потребление электроэнергии**  
достигнутое за счет наличия тщательно изолированной камеры.
-  **Возможность одновременного приготовления нескольких продуктов,**  
которым требуется различная по времени тепловая обработка.
-  **Технологическое совмещение 2 процессов термической обработки продуктов:**  
конвекция и парообразование (до 100% влажности внутри конструкции).
-  **Сокращенное время приготовления блюда -**  
пароконвектоматы позволяют оптимизировать процесс приготовления до 30%.

Пароконвектоматы бойлерного типа, изготавливаемые ОАО «Завод «Проммаш» - это практическое, функциональное и высокопроизводительное оборудование для предприятий общественного питания. Благодаря пароконвектоматам удается повысить производительность труда персонала, увеличить прибыльность общепита, а также обеспечить высокое качество готовой продукции.

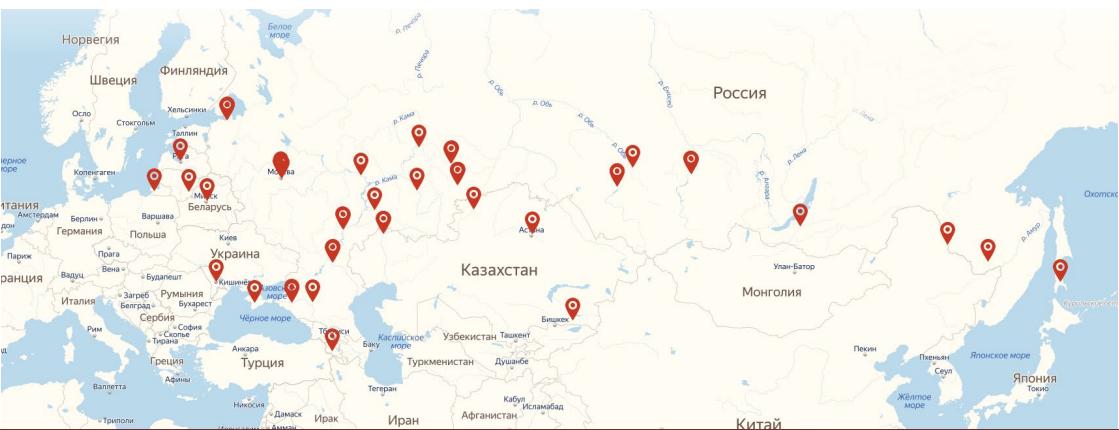
Наши пароконвектоматы - это итог долгого и кропотливого труда лучших конструкторов, которые смогли соединить в своем «детище»:

- ✓ **Высокое качество** – для оборудования использована нержавеющая сталь 12Х18Н10Т, благодаря которой обеспечивается минимальный износ пароконвектоматов при постоянной эксплуатации;
- ✓ **Широкий диапазон рабочей температуры** (от 30 до 300°C) – повара могут регулировать этот показатель в процессе работы, чтобы сохранить полезные свойства продуктов питания;
- ✓ **Увеличенную техническую производительность** – за час работы можно приготовить от 30 до 50 кг готовой продукции (расчет ведется в котлетах – 75 г);
- ✓ **Облегченные условия санитарной обработки** – за счет уникальной конструкции пароконвектомата камеру оборудования можно мыть изнутри с помощью душа.





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](mailto:prommash02@renet.ru)