Valley
ОАО ЗАВОД ПРОММАШ

Судовое камбузное оборудование– высокое качество, максимальные функциональные возможности

Камбуз на корабле – особое место, которое важно укомплектовать функциональным, но эргономичным оборудованием. ОАО «Завод Проммаш» предлагает широкий ассортиментный ряд судового оборудования.

Судовое камбузное оборудование изготовлено и испытано в соответствии с требованиями Российского Морского Регистра Судоходства.

Судовые камбузные плиты с жарочным шкафом

работают от электросети. Достоинствами теплового оборудования выступают:

- Наличие съемных штормовых ограждений конфорок и поручней со стороны обслуживающего персонала, что повышает безопасность при эксплуатации плит;
- Наличие замков-фиксаторов от самопроизвольного открывания дверцы жарочного шкафа и поддона плиты под конфорками;
- Большой объем жарочного шкафа, благодаря чему удается сократить время приготовления пищи.

Судовые пищеварочные котлы

позволят вскипятить большой объем воды и приготовить первые блюда, каши, компоты и прочее. Главным преимуществом продукции является широкий модификационный ряд пищеварочных котлов. Неоспоримыми достоинствами оборудования выступают:

- Наличие съемных штормовых ограждений;
- Способность котлов работать в жёстких условиях тропиков до +50ºС и при низких температурах (– 10ºС);
- Возможность эксплуатации оборудования при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали.

Пароконвектоматы бойлерные судовые типа ПНК-С —

это целый ряд видимых преимуществ для приготовления пищи в условиях камбуза:

- Коку требуется меньше времени на приготовление большого объема пищи, так как пароконвектоматы способны работать в нескольких режимах одновременно.
- Оборудование изготавливается с 6 и 10 уровнями для гастроемкостей GN 1/1, что позволяет готовить одновременно большой объем пищи.
- Пароконвектоматы оснащены дополнительными штормовыми ограждениями, что повышает безопасность работы персонала.

Сковороды электрические судовые – оптимальный вариант, для достижения разнообразия в рационе питания. Оборудование идеально подходит для жарки, тушения и пассерования блюд. Видимыми достоинствами судовых сковород являются:

- Полугерметичная крышка с замком, которая предотвращает самопроизвольное открывание чаши даже при сильном шторме;
- Наличие съемных штормовых ограждений, которые создают безопасные условия эксплуатации теплового камбузного оборудования;
- Штатные места крепления по «штормовому», позволяющие осуществить монтаж сковород в условиях камбуза.

Тепловое камбузное оборудование – это:

Высокое качество продукции – оборудование испытано в соответствие с требованиями Российского Морского Регистра Судоходства и имеет официальные свидетельства;

Безопасные условия работы – оборудование имеет автоматические датчики отключения от электросети на случай выхода техники из рабочего состояния;

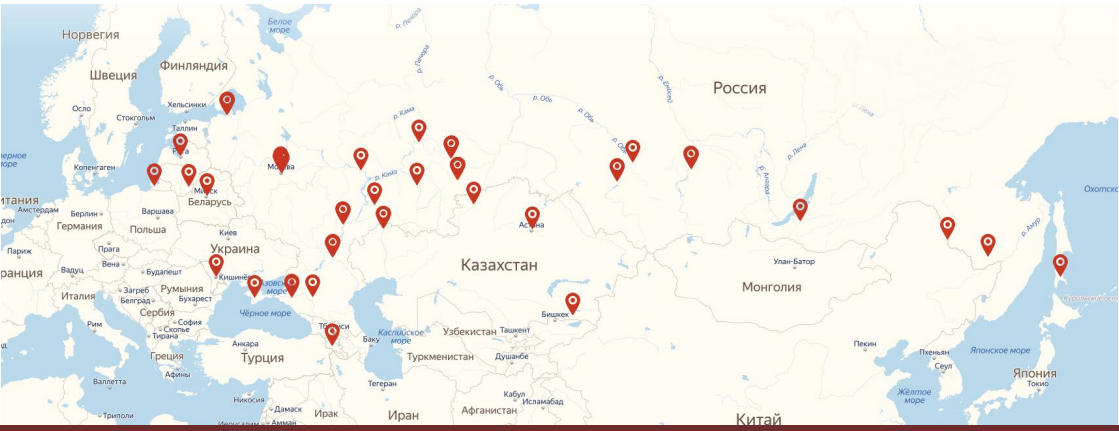
Сниженный уровень энергопотребления теплового камбузного оборудования, что снижает энергозатраты на корабле;

Высокая производительность оборудования – рабочая температура будет достигнута в считанные минуты за счет мощных нагревательных элементов и хорошей герметичности жарочных шкафов и пищеварочных котлов.

Galley
ОАО ЗАВОД ПРОММАШ

Valley
ОАО ЗАВОД ПРОММАШ

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