



ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru



Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМФ2 (морской)



Артикул: 11000015891

Цена: 426 600,00 ₽

Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ПМФ2 бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно на морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях. Способ образования пара - парогенератор. Модель сочетает в себе надежность и производительность предыдущих

моделей, а также ряд новых технических решений, которые делают его использование еще более удобным и легким. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим.

Пароконвектоматы серии ПМФ2 специально разработаны для размещения на морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях. Подобное оборудование эксплуатируется в значительно более сложных условиях, чем стационарное оборудование - оно может подвергаться перепадам температуры и повышенной влажности воздуха, опасности коррозии ввиду близости морской воды, постоянным вибрациям и сильным качкам,

поэтому к нему выдвигаются повышенные требования. Поэтому
ПКА серии ПМФ и ПМФ2 характеризуются следующим:

- 1) не только облицовка, но и все крепёжные элементы и элементы внутренней конструкции выполнены из нержавеющей стали, а электропроводка удовлетворяет требованиям герметичности и влагостойкости,
- 2) вибростойкость обеспечивается повышенной прочностью корпуса и использованием амортизационных уплотнителей,
- 3) механизм фиксации двери в открытом положении,
- 4) возможность жесткого крепления к полу.

Габаритные размеры, мм 840x840(905)x1085 Масса, кг 145 Тип оборудования Пароконвектомат
Количество уровней 10 Напряжение, В 400 Расстояние между уровнями, мм 3 Тип
парообразования Бойлерный Тип питания Электричество Панель управления Электронная
Автоматическая мойка Нет Ручной душ Да Макс. Температура внутри камеры, С 270 Тип
гастроёмкости GN 1/1 Количество воздушных ТЭНов, шт 3 Мощность, кВт 12.5