



**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 20-1/1ПМФ2 (морской)



Артикул: 11000035637

Цена: 878 800,00 ₽

Пароконвектомат ПКА 20-1/1 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.

Тип оборудования Пароконвектомат Количество уровней 20 Напряжение, В 400 Тип парообразования Бойлерный Тип питания Электричество Панель управления Электронная Автоматическая мойка Нет Ручной душ Да Макс. Температура внутри камеры, С 270 Тип гастроемкости GN 1/1