

Описание товара Пароконвектомат Проммаш

ПКНС-10



Описание

Пароконвектомат **Проммаш ПКНС-10** используется на морских судах, пароходах, пассажирских лайнерах и т.д. для приготовления широкого спектра блюд: мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, овощей, гарниров и выпечки. Модель оснащена штормовыми ограждениями и ТЭНами с гермовводами. Корпус выполнен из нержавеющей стали 12Х18Н10Т.

Режимы работы:

- Конвекция (от 30 до 300°C)
- Конвекция+пар (от 30 до 300°C)
- Разогрев с паром (от 30 до 130°C)
- Низкотемпературный пар (от 30 до 90°C)
- Пар (100°C)
- Охлаждение

Особенности:

- Фиксация двери в открытом положении
- Автоматическое устройство для конденсации отработанного пара, перед его сбросом в дренажную систему
- Штатные места крепления по штормовому - для установки в помещении

Дополнительные характеристики:

- Техническая производительность по котлетам (75 гр.): 50 кг/час
- Давление воды в водопроводной системе: от 100 до 600 кПа
-

Номинальная потребляемая мощность:

- При поочередном включении нагревателей камеры и парогенератора: 9,5 кВт
- При одновременном включении нагревателей камеры и парогенератора: 17 кВт
- Минимальное время выхода на режим: 10 мин
- Условия эксплуатации:
 - Температура: от -10 до 50°C
 - Крен: до 15°
 - Деферент: до 5°
 - Качка: до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Ширина	864 мм
Глубина	845 мм
Высота	1052 мм
Вес (без упаковки)	150 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Установка	настольный
Количество уровней	10
Подключение	380 В, 220 В
Камбузное оборудование	Да
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Способ образования пара	бойлер
Старая цена	752930
Бренд	Проммаш

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.