

Описание товара Пароконвектомат Проммаш

ПКНС-6



Описание

Пароконвектомат **Проммаш ПКНС-6** 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.): 30 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

Характеристики

Ширина	864 мм
Глубина	845 мм
Высота	780 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Установка	настольный
Количество уровней	6
Подключение	380 В, 220 В
Камбузное оборудование	Да
Тип и размер gastronorm и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Способ образования пара	бойлер
Старая цена	596489
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.