



Пищеварочные котлы – высотехнологичное оборудование для вашей кухни

Варочные котлы – незаменимое оборудование для предприятий общественного питания, которое позволит снизить энергозатраты, сократить время приготовления пищи, увеличить продуктивность труда персонала при сохранении качества готовой продукции.

ОАО «Завод «Проммаш»

Предлагает своим покупателям широкий модификационный ряд пищеварочных котлов, которые различаются по:

- ✓ Объёму сосуда – от 60 до 400 литров.
- ✓ Форме варочного сосуда– цилиндрические или прямоугольные.
- ✓ Исполнению крышки: герметичное (тип «скороварка»), благодаря которому в котле создается давление, ускоряющее процесс приготовления пищи; негерметичное (тип «кастрюля»).
- ✓ Типу обогрева – паровые или электрические.

Пищеварочные котлы – это:



Удобная конструкция –

некоторые модели варочных котлов оборудованы 2 соединенными цилиндрическими емкостями, которые встроены в общий корпус. Это экономит рабочую площадь кухни и позволяет повару одновременно готовить несколько блюд.



Унифицированные внутренние размеры котлов,

что гарантирует возможность использования габаритов GN 1/1 в качестве дополнительных варочных поверхностей.



Высокая степень безопасности оборудования –

котлы имеют перепускной клапан на крышке, что позволяет регулировать давление в процессе работы.

Необходимо облегчить процесс работы коллектива ресторана или кафе с большим потоком посетителей?

Пищеварочные котлы, изготавливаемые ОАО «Завод «Проммаш», позволят решить любые производственные проблемы. Модификационный ряд удовлетворит потребности каждого покупателя.

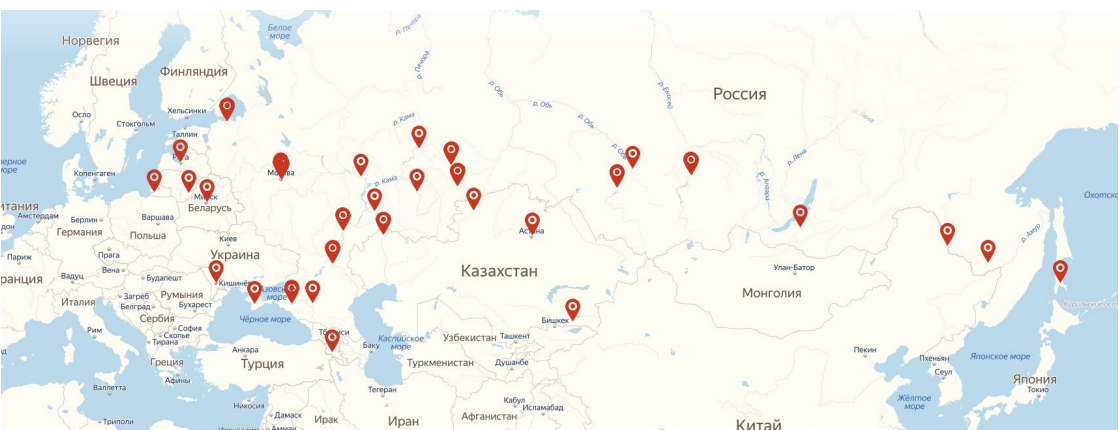
Пищеварочные котлы изготавливаются из нержавеющей стали, имеют удобную конструкцию и минимальные габариты, что является залогом:

- ✓ **Продолжительной эксплуатации пищеварочного оборудования** – комплектующие элементы, корпус котла выполнены из высококачественных, безопасных материалов;
- ✓ **Удобства обслуживания** – изделие подразумевает стационарное подключение к источнику холодного водоснабжения;
- ✓ **Беспроблемного монтажа пищеварочных котлов** – секционное модулированное оборудование легко устанавливается в технологические линии с возможностью подбора и установки стандартного вентиляционного комплекса;
- ✓ **Экономии потребления** электрической энергии за счет автоматической регулировки мощности электронагревателей в каждом режиме работы оборудования;
- ✓ **Максимального соотношения полезного объема** к габаритным размерам в пищеварочных котлах прямоугольной формы.





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