

Пароконвектоматы



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.mastergrill.nt-rt.ru> || mga@nt-rt.ru

БОЙЛЕРНЫЙ ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКГ6/Г

ОПИСАНИЕ



Компания GRILL MASTER представляет новый газовый бойлерный пароконвектомат ПКГ6/Г на 6 гостроемкостей GN 1/1 или противней 600x400 мм. Пароконвектомат может работать в трёх режимах: пар, конвекция, пароконвекция. В отличие от младшей модели оснащен электрическим бойлером, который может быть задействован для приготовления в режиме "чистый пар", и имеет двойную систему парообразования -инжекторную и бойлерную. Корпус и камера пароконвектомата выполнены полностью из высококачественной нержавеющей стали, дверь - из двойного закаленного жаропрочного стекла. Внутреннее стекло печи снабжено опцией легкого открытия для чистки. Безопасность эксплуатации обеспечивается комплексной системой газ-контроль. Два мощных вентилятора печи снабжены функцией реверсного движения для равномерного приготовления. Пароконвектомат оснащен автоматической и ручной системой регулировки влажности, таймером на 120 минут. Температура в камере печи поддерживается в автоматическом режиме в пределах от 50 до 300С.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	960×850×960 мм
Газовая мощность	9 кВт
Газконтроль	+
Электрическая мощность	6 кВт (в режиме чистый пар)
Масса, кг	144 кг
Таймер с звуковой сигнализацией 120 минут	+
Система автоматического и ручного увлажнения	+
Электронный розжиг	+
Полноценный парогенератор для функции чистого пара	+
Система парообразования	бойлерная/инжекторная
Функция реверса для равномерного распределения тепловых потоков	+
Температурные режимы	+50°C до +300°C
Противни	6 противней GN 1/1 или 600×400 мм
Душирующее устройство	+

ПАРОКОНВЕКТОМАТ ГАЗОВЫЙ ПКГ/И (ИНЖЕКТОРНЫЙ)

ОПИСАНИЕ



6 уровней под габариты GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80 мм, электромеханическое управление, 2 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 75-300С, система автоматического и ручного пароувлажнения, система парообразования - инжекционный впрыск, дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, низкий расход газа, работа от природного и баллонного газа, газовая мощность 9 кВт, электрическая мощность 0.5 кВт полностью из нерж/стали, г.нетто 850x869x960мм, 115 кг; г.брутто:940x960x1210 мм,140кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	850x869x960
Габариты брутто, мм	940x960x1210
Потребляемая мощность, кВт	0.5
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	140/115кг
Размер противня	6x600x400мм или 6x325x530 мм
Расход газа, кг/ч	0.72
Мощность, кВт	9
Пределы регулирования температуры, °C	75-300
Расход газа, природный	0.954
Частота тока, Гц	50
Шаг уровней, мм	90
Количество специальных горелок, шт	1
Базовая предустановка	на природный газ
Полезный объем камеры, мм/л	698x584x640/ 230
Вместимость камеры, кол	6

ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКЭ/10Г (С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ)



ОПИСАНИЕ

10 уровней под габаритности GN 1/1 325x530 мм или пекарский лист 600x400 мм, шаг уровней 80 мм. электромеханическое управление, 4 режима работы, 3 мощных вентилятора с реверсом, автоматическое поддержание температуры в пределах 50-300С, система автоматического и ручного пароувлажнения, двойная система парообразования (парогенератор+инжекционный впрыск), дверь пароконвектомата из двойного термостойкого стекла, открывающееся внутреннее стекло, подсветка камеры, 16 кВт в режиме конвекция и пароконвекция, 6 кВт в режиме чистого пара, полностью из нерж/стали, г.нетто 1076x867x1113мм, 170 кг; г.брутто: 1166x957x1360 мм, 190кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1076x867x1113
Габариты брутто, мм	1166x957x1360
Масса нетто/брутто	190/170кг
Мощность, кВт	6

ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКЭ/Г (С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ)



ОПИСАНИЕ

6 уровней GN 1/1 или 600x400 мм, двойная система парообразования (парогенератор+инжекционный впрыск), 4 режима работы, душ, 2-ное стекло, безопасное открытие двери в 2-этапа, принимает противни формата GN 1/1 и пекарские листы 600x400мм 8,3 кВт, полностью из н/стали, г.нетто 995x1245x990 мм, 166кг; г.брутто:1095*1345*1240, 191кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	995x1245x990
Габариты брутто, мм	1095*1345*1240
Номинальное напряжение	380
Масса нетто/брутто	191/166кг
Размер противня	6x600x400мм или 6x325x530 мм
Мощность, кВт	8,3
Количество нагревательных элементов, шт	3
Пределы регулирования температуры, °C	50-320
Шаг уровней, мм	90
Полезный объем камеры, мм/л	510x710x640/ 230
Вместимость камеры, кол	6
Базовая комплектация	Комбинированная система впрыска инжекционный впрыск+чистый пар из парогенератора 3 автоматических и 1 ручной режим работы Возможность ручного добавления пара в любое время работы пароконвектомата Таймер на 120 минут Терморегулятор 50-3200 C Универсальные направляющие под противни 600x400 мм и емкости формата GN 1/1 Душирующее устройство Подсветка камеры Двойное стекло Внутреннее закаленное стекло с функцией легкого открывания Дверца пароконвектомата с функцией открывания в 2 этапа. Комплект подключения к водопроводу Материал изготовления н/сталь
Доп. опции	Комплект гастроемкостей Подставка под пароконвектомат

ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКЭ/И (ИНЖЕКТОРНЫЙ)



ОПИСАНИЕ

6 уровней, инжектор, 4 режима работы, душ, 2-ное стекло, 8,3 кВт, полностью из н/стали, принимает противни формата GN/1 и пекарские листы 600х400мм, душ для мойки, 2-ное стекло, безопасное открытие двери в 2-этапа, г.нетто 995х1245х990; 153кг; г.брутто: 1095х1345х1240, 188кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	995х1245х990
Габариты брутто, мм	1095х1345х1240
Номинальное напряжение	380
Масса нетто/брутто	188/153кг
Размер противня	600х400; 530х325х100/150/200
Мощность, кВт	8,3
Количество нагревательных элементов, шт	3
Пределы регулирования температуры, °C	50-320
Шаг уровней, мм	80
Полезный объем камеры, мм/л	510х710х640/230
Вместимость камеры, кол	6
Базовая комплектация	Инжекционный впрыск 3 автоматических и 1 ручной режим работы Возможность ручного добавления пара в любое время работы пароконвектомата Таймер на 120 минут Терморегулятор 50-3500 С 2 противня Душ Подсветка камеры Материал изготовления н/сталь
Доп. опции	Комплект подключения к водопроводу Комплект гастроемкостей Подставка под пароконвектомат

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.mastergrill.nt-rt.ru> || mga@nt-rt.ru