Galley

ОАО ЗАВОД ПРОММАШ



КАТАЛОГ СУДОВОГО КАМБУЗНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

410005, г. Саратов, ул.Астраханская, 87
/8452/ 27-70-27, 27-47-58, 27-70-32
www.prommash.com

УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!

Мы рады представить Вам каталог, который содержит необходимую информацию о производимом ОАО «Завод «Проммаш» судовом камбузном оборудовании.

С 2012 года ОАО «Завод «Проммаш» специализируется на производстве, продаже и сервисном обслуживании судового камбузного оборудования под торговой маркой «GALLEY». Традицией завода является ориентация на производство изделий высокого качества. Предлагаемый нами ассортимент продукции включает в себя полный набор: от производства до комплексного оснащения камбуза различных судов, а именно судовые электрические плиты, судовые пищеварочные котлы, пароконвектоматы судовые, судовая посудомоечная машина, камбузная мебель, линия раздачи питания. Всё оборудование рассчитано на два типа электрического питания: 220 В и 380 В (трехфазный, переменный, без нейтрали) с частотой тока 50 Гц.

Судовое камбузное оборудование изготовлено и испытано в соответствии с требованиями Российского Морского Регистра Судоходства, имеет все необходимые свидетельства о типовом одобрении изделий (РМРС), а также одобрены НИИ (кораблестроения и вооружения ВМФ) ВУНЦ ВМФ «Военно-морская академия».

ОАО «Завод «Проммаш» активно ведет работу с известными Научно-Исследовательскими Институтами по проектированию опытных образцов, а также поставке серийных изделий судостроительным и судоремонтным предприятиям России.

Мы выражаем надежду, что широкий ассортимент продукции и качество изделий смогут удовлетворить все Ваши пожелания!

СВИДЕТЕЛЬСТВА О ТИПОВОМ ОДОБРЕНИИ РОССИЙСКОГО МОРСКОГО РЕГИСТРА СУДОХОДСТВА (РМРС)













СУДОВЫЕ ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ С ЖАРОЧНЫМ ШКАФОМ

Плиты электрические судовые с жарочным шкафом сочетают в себе несколько функций. На них можно выполнять все необходимые операции, связанные с приготовлением пищи, а также доводить до готового состояния блюда в жарочном шкафу. Конструктивными особенностями плит судовых являются:

- съемные штормовые ограждения конфорок;
- штормовые поручни со стороны обслуживающего персонала;
- наличие замков-фиксаторов от самопроизвольного открывания дверцы жарочного шкафа и поддона плиты под конфорками;
- штатные места крепления по штормовому для установки в помещении;
- большой объем жарочного шкафа,;
- наличие двойной защиты от перегрева шкафа и безопасность для персонала при работе с плитой.

Чугунные конфорки, в качестве нагревательных элементов оснащены ТЭНами с гермовводами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев и дополнительную защиту. Плиты способны работать в жёстких условиях тропиков до + 50ºС и при низких температурах (– 10ºС), а также надежно работают при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали.

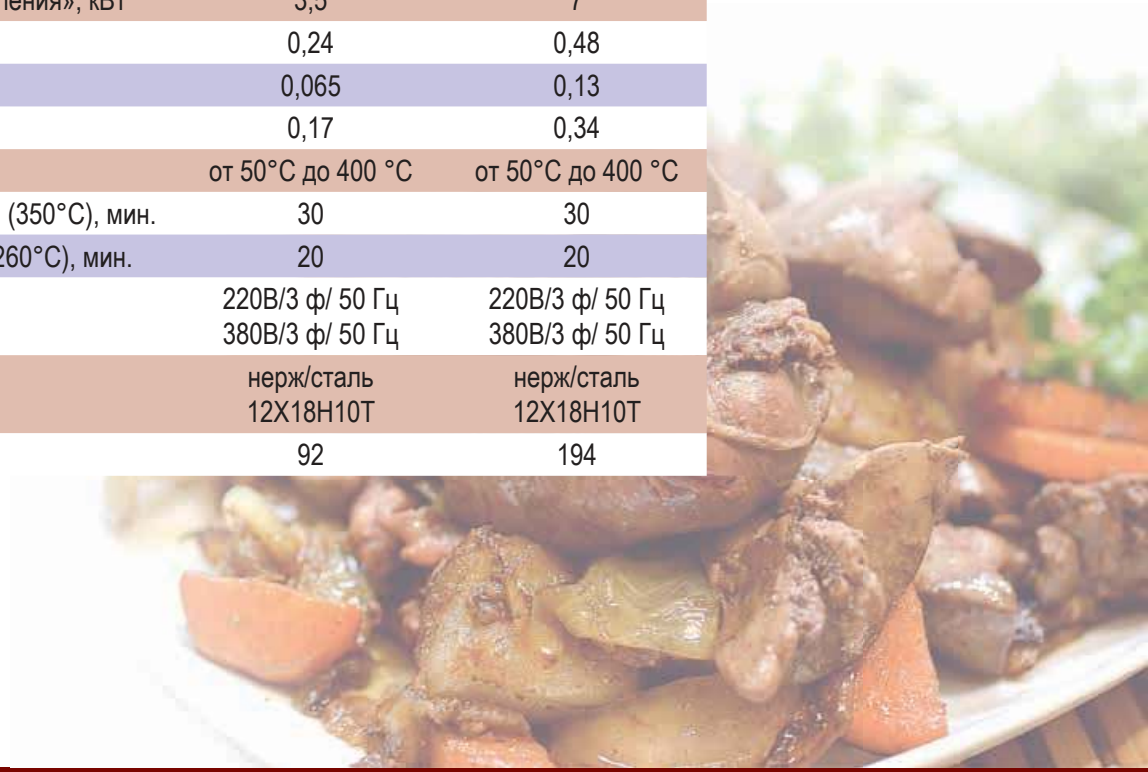


ПСЭ-0,24Ш



ПСЭ-0,48Ш

Параметры	ПСЭ-0,24Ш	ПСЭ-0,48Ш
Габариты плиты (ДхГхВ), мм	600x800x850	1200x800x850
Габариты конфорки, мм	420x290	420x290
Количество конфорок	2	4
Мощность конфорки, кВт	2,5	2,5
Мощность плиты (конфорки + ж/шкаф), кВт	7,5 (5 + 2,5)	15 (10 + 5)
Номинальная потребляемая мощность в режиме «кипения», кВт	3,5	7
Площадь рабочей поверхности конфорок, $м^2$	0,24	0,48
Объем духового шкафа, $м^3$	0,065	0,13
Площадь пода шкафа, м2	0,17	0,34
Диапазон температуры, °С	от 50°С до 400 °С	от 50°С до 400 °С
Время разогрева конфорок до рабочей температуры (350°С), мин.	30	30
Время разогрева воздуха в камере шкафа до темп. (260°С), мин.	20	20
Эл. питание:	220В/3 ф/ 50 Гц 380В/3 ф/ 50 Гц	220В/3 ф/ 50 Гц 380В/3 ф/ 50 Гц
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг	92	194



СУДОВЫЕ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Для кипячения больших объемов воды и продолжительной варки продуктов используются пищеварочные котлы. ОАО «Завод «Проммаш» выпускает большой ассортимент судовых пищеварочных котлов, объемом от 30 до 250 л.

Котлы отличаются своей многофункциональностью, предназначены для кипячения больших объемов воды, варки любых первых, вторых блюд, компотов;

Котлы выпускаются двух исполнений: со встроенным и выносным блоком управления.

По конструктивному исполнению котлы изготавливаются с герметичной крышкой, неопрокидывающиеся, с цилиндрическим и прямоугольным варочным сосудом, наличие съемных штормовых ограждений, штатные места крепления по штормовому для установки в помещении. Материал изготовления — нержавеющая сталь 12Х18Н10Т. Котлы способны работать в жёстких условиях тропиков до + 50ºС и при низких температурах (– 10ºС), а также надежно работают при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали.

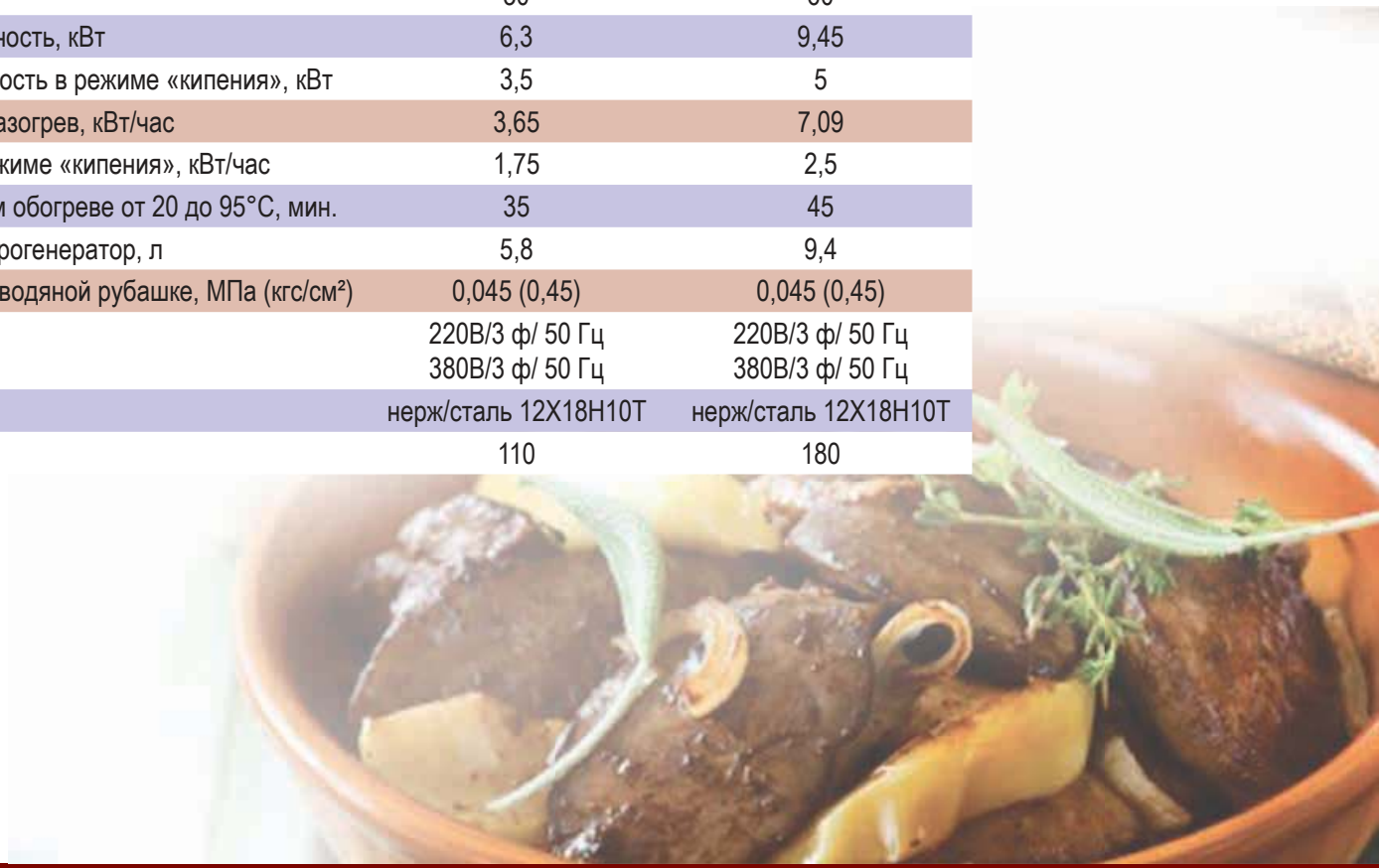


КСЭ-30Ц



КСЭ-60Ц

Параметры	КСЭ-30Ц	КСЭ-60Ц
Габариты котла (ДхГхВ), мм *со штормовыми ограждениями и выступающими частями	500×800/*885×850/*1170	700x800/*885×850/*1170
Тип крышки	цилиндрическая	цилиндрическая
Рабочий объем, л	30	60
Номинальная установленная мощность, кВт	6,3	9,45
Номинальная потребляемая мощность в режиме «кипения», кВт	3,5	5
Потребление электроэнергии на разогрев, кВт/час	3,65	7,09
Потребление электроэнергии в режиме «кипения», кВт/час	1,75	2,5
Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин.	35	45
Количество воды заливаемой в парогенератор, л	5,8	9,4
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см²)	0,045 (0,45)	0,045 (0,45)
Эл. питание:	220В/3 ф/ 50 Гц 380В/3 ф/ 50 Гц	220В/3 ф/ 50 Гц 380В/3 ф/ 50 Гц
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг	110	180



КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ СУДОВЫЕ С ДВОЙНОЙ КРЫШКОЙ И ПРЯМОУГОЛЬНЫМ ВАРОЧНЫМ СОСУДОМ

Котлы выпускаются двух исполнений: со встроенным и выносным блоком управления.

Конструктивной особенностью данных котлов является наличие двойной герметичной крышки. Одна крышка – прямоугольная, с накидными рычагами - служит для санитарной обработки, а также для загрузки продуктов в варочный сосуд. В верхней части прямоугольной крышки расположена горловина с дополнительной малой круглой крышкой, которая также является герметичной и на ней расположен перепускной клапан для сброса давления внутри емкости. Данная конструкция крышки котлов позволяет пользоваться изделием непосредственно через малую крышку, что особенно необходимо в период крена судна, качки, предотвращая тем самым выплескивание.

Наличие съемных штормовых ограждений, штатные места крепления по штормовому - для установки в помещении. Материал изготовления — нержавеющая сталь 12Х18Н10Т. Котлы способны работать в жёстких условиях тропиков до + 50ºС и при низких температурах (– 10ºС), а также надежно работают при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали.



КСЭ-100

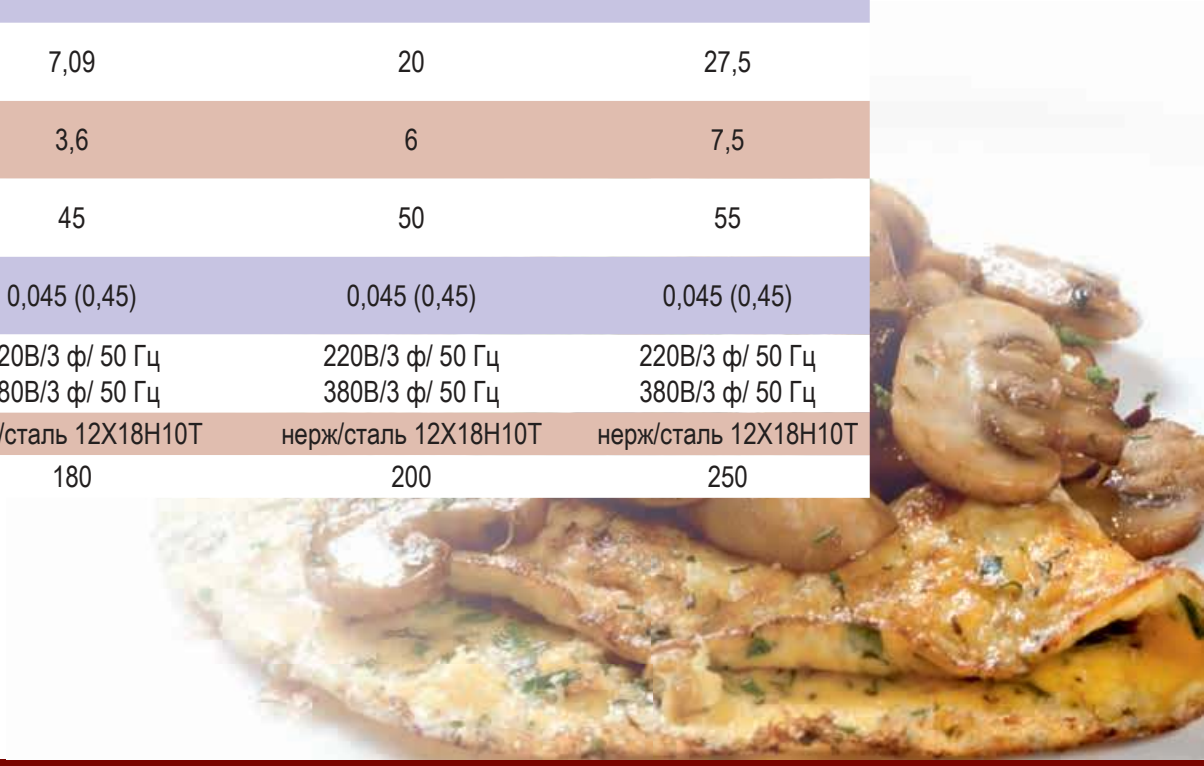


КСЭ-160



КСЭ-250

Параметры	КСЭ-100	КСЭ-160	КСЭ-250
Габариты котла (ДхГхВ), мм *со штормовыми ограждениями и выступающими частями **с выносным блоком управления	800×800/*885×850/*1170	1100x800/*885x850/*1120 **1000x800/*885x850/*1120	1500x800x850/*1120
Рабочий объем, л	100	160	250
Номинальная установленная мощность, кВт	15	24	30
Номинальная потребляемая мощность в режиме «кипения», кВт	7,5	12	15
Потребляемая электроэнергия на разогрев, кВт/час	7,09	20	27,5
Потребляемая электроэнергия в режиме «кипения», кВт/час	3,6	6	7,5
Время разогрева на электрическом обогреве от 20 до 95°С, мин.	45	50	55
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см²)	0,045 (0,45)	0,045 (0,45)	0,045 (0,45)
Эл. питание:	220В/3 ф/ 50 Гц 380В/3 ф/ 50 Гц	220В/3 ф/ 50 Гц 380В/3 ф/ 50 Гц	220В/3 ф/ 50 Гц 380В/3 ф/ 50 Гц
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг	180	200	250



СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СУДОВЫЕ

Сковороды электрические судовые относятся к жарочному оборудованию. Они являются идеальным решением для приготовления плова, рагу, соусов, а также для жарки, тушения, пассерования мяса и овощей.

В качестве материала чаши используется чугун. В качестве нагревательных элементов чаши сковороды используются ТЭНы с гермовводами. Конструктивными особенностями сковороды судовой являются: полугерметичная крышка с замком, что предотвращает самопроизвольное открывание чаши, что создает безопасные условия для работы, наличие съемных штормовых ограждений, штатные места крепления по штормовому - для установки в помещении. Изделие способно работать в жёстких условиях тропиков до + 50ºС и при низких температурах (– 10ºС), а также надежно работают при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали.



ССЭ-0,25

Параметры	ССЭ-0,25
Габариты сковороды (ДхГхВ), мм *со штормовыми ограждениями	900x800/*907x850
Площадь пода чаши, м^2	0,25
Количество ТЭНов	3
Максимальная вместимость, л	38
Номинальная установленная мощность, кВт	6
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5
Время разогрева до рабочей температуры (260°С), мин.	35
Эл. питание:	220В/3 ф/ 50 Гц 380В/3 ф/ 50 Гц
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг	151

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ БОЙЛЕРНЫЕ СУДОВЫЕ ТИПА ПКНС

Пароконвектомат судовой представляет собой вид теплового камбузного оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления большого ассортимента вторых блюд, выпечки, а также появилась возможность приготовления диетических блюд. Оборудование изготавливается с 6 и 10 уровнями для гастроемкостей GN 1/1.

Основные режимы работы судовых пароконвектоматов:

Конвекция (30°С - 300°С)
Конвекция-пар (30°С - 300°С)
Разогрев с паром (30°С - 130°С)
Низкотемпературный пар (30°С - 90°С)
Пар (100°С)
Охлаждение

Изделия способны работать в жёстких условиях тропиков до + 50ºС и при низких температурах (– 10ºС), а также надежно работают при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали. Конструктивными особенностями являются:

- наличие штормовых ограждений;
- фиксация двери в открытом положении;
- наличие автоматического устройства для конденсации отработанного пара, перед его сбросом в дренажную систему;
- штатные места крепления по штормовому - для установки в помещении.

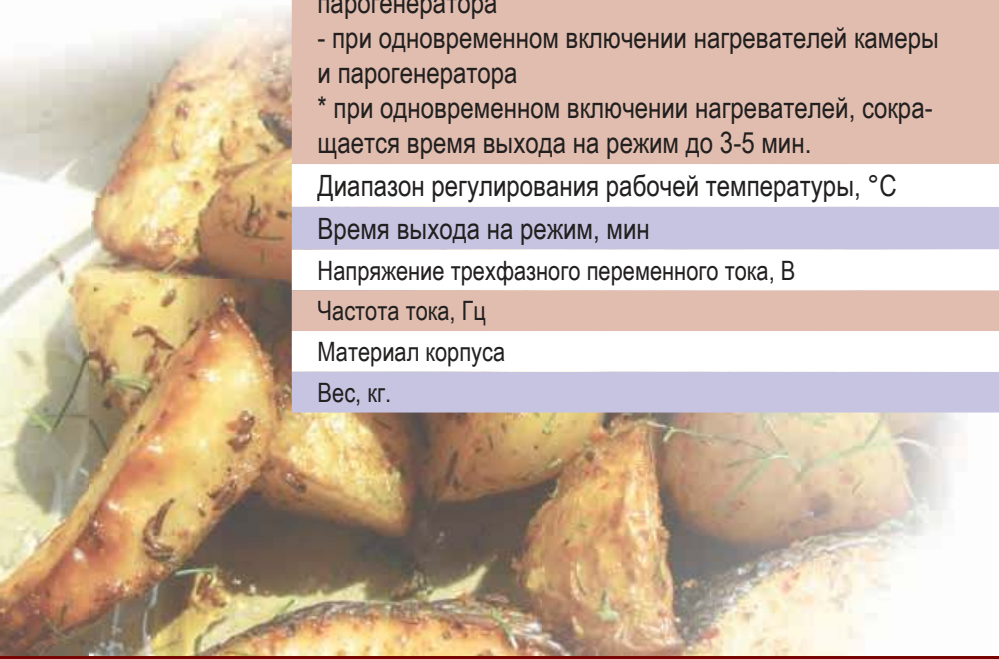


ПКНС-6



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ БОЙЛЕРНЫЕ СУДОВЫЕ ТИПА ПКНС

Параметры	ПКНС-6	ПКНС-10
Габариты (ДхГхВ), мм	856x835x802	856x835x1094
Количество одновременно загружаемых гастроемкостей GN 1/1	6	10
Техническая производительность (по котлетам 75 г.) кг/час	30	50
Давление воды в водопроводной системе, кПа	100÷600	100÷600
Номинальная установленная мощность, кВт		
Номинальная потребляемая мощность, кВт - при поочередном включении нагревателей камеры и парогенератора - при одновременном включении нагревателей камеры и парогенератора * при одновременном включении нагревателей, сокращается время выхода на режим до 3-5 мин.	9 17	12 20
Диапазон регулирования рабочей температуры, °С	30-300	30-300
Время выхода на режим, мин	10	10
Напряжение трехфазного переменного тока, В	380 (с нулевым проводом)	380 (с нулевым проводом)
Частота тока, Гц	50	50
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг.	120	150



ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА СУДОВАЯ КУПОЛЬНОГО ТИПА

Машина посудомоечная купольного типа судовая предназначена для мытья в кассетах тарелок, суповых мисок, стаканов, столовых приборов и подносов размером не более 530х325 мм, на камбузах различных судов.

Машина состоит из секции мытья и двух столов: стола загрузки и стола разгрузки. Изделие работает при горячем и холодном водоснабжении, при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали. Наличие штормовых ограждений. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



ПМ-КС

Параметры	ПМ-КС
Габариты без столов (ДхГхВ), мм ** размер регулируемый	900х900х1500**
Габаритные размеры с приставными столами, (ДхГхВ), мм	1900х900х1500
Производительность теоретическая по основной программе, шт/ч, не менее	720*
Количество программ мытья	2
Продолжительность цикла, сек	
основной программы	80
дополнительной программы	120
Единовременная загрузка в кассеты, шт., не более:	
тарелок	18
стаканов	36
столовых приборов	60
подносов	6
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16,3
Давление воды на входе в машину, МПа	0,2…0,6
Температура, ˚С, не менее:	
моющего раствора	40
ополаскивающей проточной воды	85
Эл. питание: трехфазный переменный ток, В	400 (380) (с нулевым проводом)
Частота , Гц	50
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10
Вес, кг не более	130

*- Производительность указана по тарелкам вместимостью 0,5 л и диаметром 240 мм

ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
МАРМИТЫ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД СУДОВЫЕ

Мармиты судовые электрические предназначены для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в наплитных емкостях, предназначенных для раздачи.

Регулировка температуры от +35...+85С.

Изделие работает при длительном крене судна до 15° и деференте 5°, а так же при бортовой качке до 22,5° с периодом 7-9 секунд и килевой до 10° от вертикали. Наличие штормовых ограждений. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



МСЭВ-2



МСЭ-1

Параметры	МСЭ-1	МСЭВ-2
Габариты (ДхГхВ), мм *со штормовыми ограждениями и направляющими для подносов **с полкой	1000x700/*1145x900/**1300	1100x700/*1200x900/**1300
Номинальная установленная мощность, кВт	2	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5	2,25
Номинальная площадь рабочей поверхности конфорки, м^2	0,09	-
Номинальная установленная мощность, кВт		
Номинальная площадь рабочей поверхности конфорки, м^2 Количество устанавливаемых емкостей , шт. - в мармитной секции - в варочной секции	 - -	 2 1
Количество конфорок, шт.	2	-
Объем заливаемой воды в варочную секцию, л		5
Время разогрева конфорки до рабочей температуры 120°С, мин	20	-
Время разогрева от 20°С до рабочей температуры, мин - мармитной секции до 60°С - варочной секции до 100°С	 - -	 10 15
Напряжение трехфазного переменного тока, В	380 (с нулевым проводом)	380 (с нулевым проводом)
Частота тока, Гц	50	50
Материал корпуса	нерж/сталь 12Х18Н10Т	нерж/сталь 12Х18Н10Т
Вес, кг.	75	100



НЕЙТРАЛЬНАЯ КАМБУЗНАЯ МЕБЕЛЬ

Нейтральная камбузная мебель, производимая ОАО «Завод «Проммаш», включает в себя ряд основных изделий, необходимых для правильного функционирования любых камбузных помещений кораблей и судов различного назначения, а именно: столы производственные судовые для выдачи пищи и сбора грязной посуды, столы производственные с ящиками и полками, столы для хранения посуды, шкафы для кратковременного хранения продуктов, шкафы судовые для хранения хлеба.

По желанию заказчика, мы готовы изготовить дополнительно и другие виды камбузной мебели, в том числе полки, стеллажи, зонты вытяжные и др.

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СУДОВЫЕ

Столы производственные судовые имеют широкую область применения — от разделки продуктов до временной расстановки посуды. Большой ассортимент поможет подобрать наиболее подходящее по габаритам изделие. Все модели данной группы оборудования исключительно стойки к продолжительным статическим и динамическим нагрузкам.

Стол судовой для выдачи пищи и сбора грязной посуды СПИС-1500/600



СПИС-1500/600

Столешница с обнижением по контуру и постоянный штормовой рейлинг 100 мм по контуру. Каркас с левой стороны закрыт облицовками с трех сторон, внутри дно и полка, спереди распашная дверка. С правой стороны каркас открытый, установлены дно и полка. На открытых сторонах полок установлены съемные штормовые рейлинги 50 мм. Дверки снабжены фиксаторами в закрытом положении. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.

Параметры	СПИС-1500/600
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	1500x600x850
Материал изготовления	нерж/сталь 12Х18Н10Т

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СУДОВЫЕ

Стол производственный с ящиками судовой СПЯС-1000/600

Столешница с обнижением по контуру и постоянный штормовой рейлинг 100 мм по контуру. Каркас с левой стороны закрыт облицовками с трех сторон, внутри дно и полка, спереди распашная дверка. С правой стороны каркас открытый, установлены дно и полка. На открытых сторонах полок установлены съемные штормовые рейлинги 50 мм. Дверки снабжены фиксаторами в закрытом положении. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



СПЯС-1000/600

Параметры	СПЯС-1000/600
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	1000х600х850
Материал изготовления	нерж/сталь 12Х18Н10Т



СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СУДОВЫЕ
Стол производственный судовой СПС-950/650

Столешница с обнижением по контуру и постоянный штормовой рейлинг 100 мм по контуру. Со стороны прохода угол стола скруглен R100…150, каркас закрыт облицовкой. Каркас открытый, дно и полка. На полках установлены съемные штормовые рейлинги 50 мм. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



СПС-950/650

Параметры	СПС-950/650
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	950х650х850
Материал изготовления	нерж/сталь 12Х18Н10Т

СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СУДОВЫЕ

Стол производственный судовой для посуды СПИС-2000/700

Столешница с обнижением по контуру и постоянный штормовой рейлинг 50 мм по контуру. Со стороны прохода угол стола скруглен R100…150, каркас закрыт облицовкой. Внутри дно и полка, закрытые двумя распашными дверями. Дверки снабжены фиксаторами в закрытом положении. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



СПИС-2000/700

Параметры	СПИС-2000/700
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	2000x700x850
Материал изготовления	нерж/сталь 12Х18Н10Т



ШКАФЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СУДОВЫЕ

Шкаф для кратковременного хранения продуктов ШКХП

Шкаф внутри имеет дно и четыре полки. Две распашные дверки (верхняя и нижняя). Расстояние от пола до дна 150 мм. Дверки снабжены фиксаторами в закрытом положении. На полках установлены съемные штормовые рейлинги. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



ШКХП

Параметры	ШКХП
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	500х400х1850
Материал изготовления	нерж/сталь 12Х18Н10Т

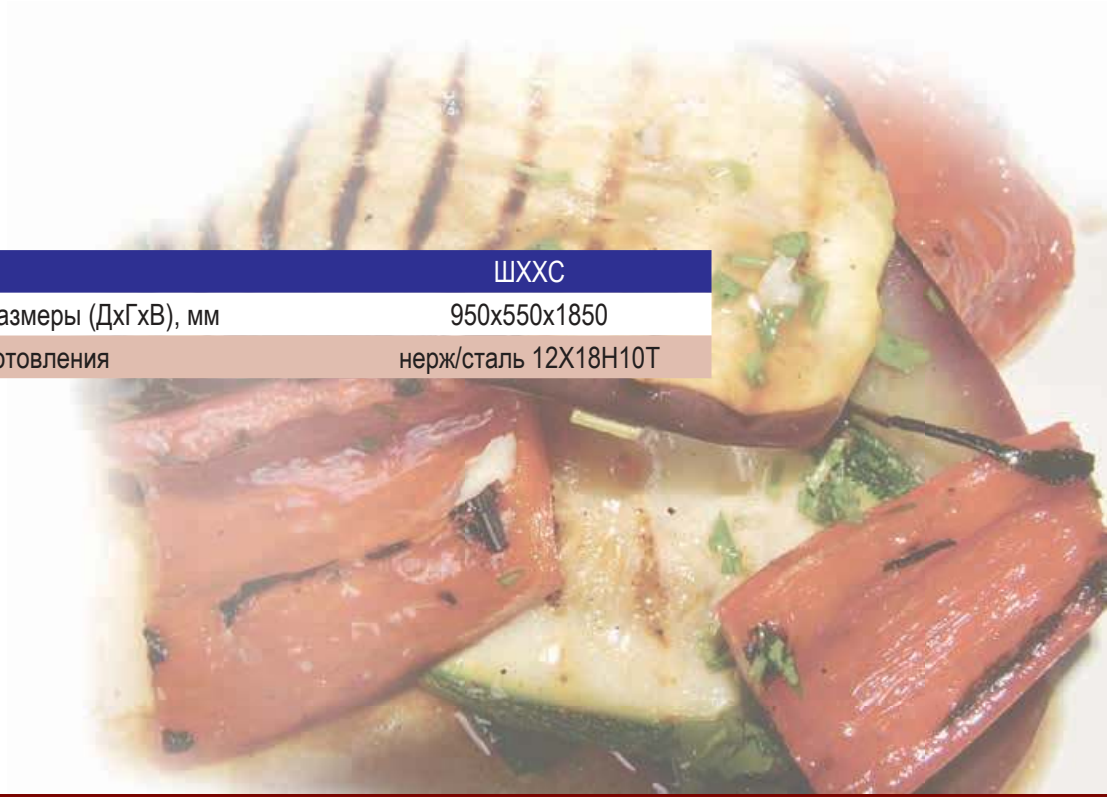
ШКАФЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СУДОВЫЕ
Шкаф для хранения хлеба судовой ШХХС

Шкаф внутри имеет дно и пять полок. Две распашные дверки. Расстояние от пола до дна 150 мм. Дверки снабжены фиксаторами в закрытом положении. На полках установлены съемные штормовые рейлинги. Штатные места крепления по штормовому для установки в помещении.



ШХХС

Параметры	ШХХС
Габаритные размеры (ДхГхВ), мм	950х550х1850
Материал изготовления	нерж/сталь 12Х18Н10Т



КОНТАКТЫ

Генеральный директор: (8452) 27-70-27
Зам. генерального директора по коммерческим вопросам и развитию: (8452) 72-41-32
Начальник отдела продаж: (8452) 27-47-58, 74-91-36
Отдел сбыта: (8452) 27-70-31, 72-50-07, 52-31-38, 72-41-78, 50-68-65
Группа маркетинга: (8452) 27-70-32, 52-31-38
Сервисный центр: (8452) 27-47-59, 27-70-30
market@prommash.com prommash02@renet.ru

СХЕМА ПРОЕЗДА



СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение 2
2. Свидетельства РМРС 3
3. Плиты электрические судовые с жарочным шкафом 4
4. Котлы пищеварочные судовые 6
5. Котлы пищеварочные судовые с двойной крышкой и прямоугольным варочным сосудом 8
6. Сковороды электрические судовые 10
7. Пароконвектоматы бойлерные судовые 11
8. Посудомоечная машина судовая купольного типа 13
9. Линия раздачи питания 14
9.1 Мармит первых блюд судовой 14
9.2 Мармит вторых блюд судовой 14
10. Нейтральная камбузная мебель 16
10.1 Столы производственные судовые 16
10.2 Шкафы для хранения судовые 20
11. Контакты. Схема проезда 22
12. Содержание 23

ДЛЯ ЗАМЕТОК



