



Пловная станция “Навруз”

ПС-600.687-02-Г-2





Пловная станция “Навруз”

ПС-600.687-02-Г-2

НАЗНАЧЕНИЕ

Пловная станция НАВРУЗ предназначена для организации рабочего места по приготовлению блюд в казане. Может быть использована как на предприятиях общественного питания, в том числе для организации выездных мероприятий, так и в быту, на дачных участках и выездах на природу. Газовые горелки имеют систему контроля пламени, что обеспечивает безопасность использования в помещении.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1

Может быть использована как профессиональными поварами, так и любителями на дачном участке.

2

Легко перемещается благодаря 4-м поворотным колесам с тормозами.

3

Выполнена из нержавеющей стали, которая обеспечивает эффектный внешний вид и легкую санитарную обработку.

4

Откидные столики с рейлингами позволяют удобно разместить продукты, посуду и кухонный инвентарь.

5

Легкая установка казанов объемом 15 – 22 литра.

6

Предусмотрена возможность установки и фиксации газового баллона 5 или 12 литров.

7

Предусмотрена возможность комплектовать станцию казаном объемом 15 или 22 литра.

8

Пьезоподжиг горелки и контроль пламени обеспечивают удобную и безопасную эксплуатацию изделия.

9

Мощная двухконтурная горелка обеспечивает быстрый и равномерный прогрев казана.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ


Пловная станция НАВРУЗ предназначена для приготовления блюд в казане (плов, шурпа, лагман). Работает от баллона со сжиженным газом по ГОСТ 20448-90 (С) и предназначена для эксплуатации в помещении или на открытом воздухе. При эксплуатации в помещениях над станцией должен быть установлен зонт, подключенный к системе вытяжной вентиляции. Пловная станция выполнена из нержавеющей стали. Изделие имеет рамную конструкцию, на которой установлен цилиндрический корпус, к которому крепятся складываемые столики. Внутри корпуса установлена газовая горелка. Дополнительно станцию можно укомплектовать казаном объемом 15 или 22 литра, шумовкой, газовым баллоном объемом 5 или 12 литров. На столешницах установлены рейлинги для удобного размещения кухонного инвентаря. Нагрев казана осуществляется двухконтурной газовой горелкой, имеющей пьезоподжиг и устройство контроля пламени. Внизу станции предусмотрено место для установки и фиксации газового баллона объемом 5 или 12 литров. Пловная станция устанавливается на 4 колесные опоры, каждая опора имеет тормозное устройство. Пловная станция НАВРУЗ может быть использована для приготовления узбекского плова и испанской паэльи, а также для приготовления традиционных китайских блюд на вок-сковороде (сковорода для паэльи и вок-сковорода приобретаются отдельно).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, развернутое состояние (Д x Ш x В)	мм	1240 x 590 x 920
Габаритные размеры, сложенное состояние (Д x Ш x В)	мм	665 x 590 x 950
Размер рабочих столешниц (Д x Ш)	мм	16
Количество откидных столиков	шт	2
Количество колесных опор с тормозом	шт	4
Диаметр колесных опор с тормозом	шт	75
Мощность горелки	кВт	8
Масса без баллона	кг	23

**АТЕСИ – КОГДА РАБОТА
ПРИНОСИТ РАДОСТЬ!**



 **140000, МО, Люберецкий р-н, г. Люберцы,
ул. Красная, д. 1, корпус Литера Б, Б1**

 **+7 (495) 995 95 99**

 **info@atesy.info**

 **www.atesy.ru**

