

Группа компаний ПРОТЕКТ

Основана в 2001 г
г.Нижний Новгород



Разработка и производство промышленного оборудования

Специализацией предприятия является разработка и производство промышленного электротермического оборудования, торговая марка ТЕРМЕТ тм, применяемого в области обеспечения жизнедеятельности, судостроения, ж/д транспорта.



Изделия производятся под контролем внедренной на предприятии системы менеджмента качества, соответствующей требованиям стандартов ГОСТ ISO 9001-2015 и ГОСТ РВ 0015-002-2012.

Оборудование для нужд Государственного Заказчика выпускается по согласованной технической документации под техническим надзором ВП МО РФ и Российского Морского Регистра Судоходства.

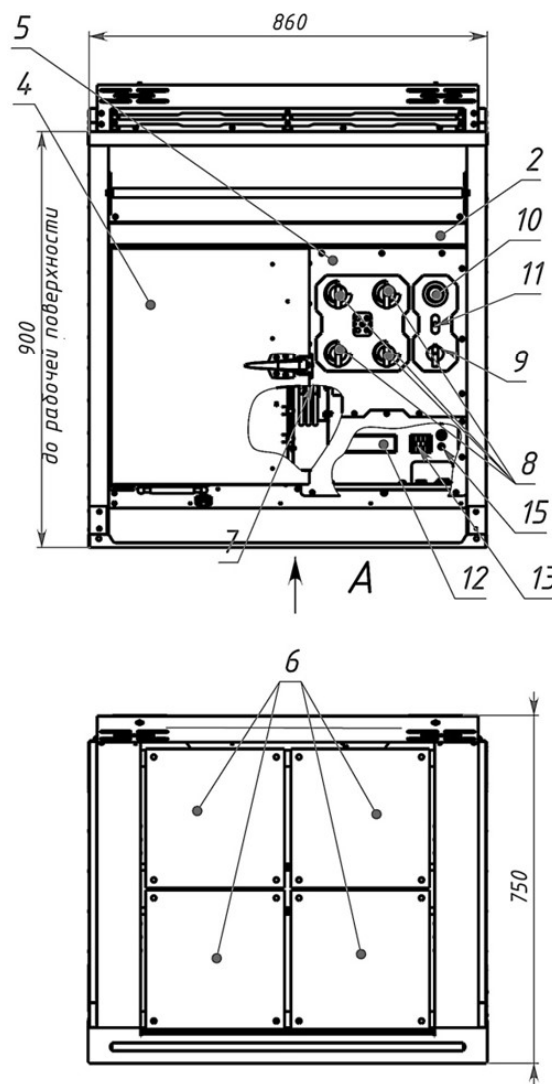
ПЛИТЫ С КОНВЕКТОМАТОМ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПКЭл. ПДРЦ.681913.001 ТУ

ПДРЦ.681913.001 Плита с конвектоматом электрическая ПКЭл с электропитанием от сети 3~220 В, 50 Гц

ПДРЦ.681913.001-01 Плита с конвектоматом электрическая ПКЭл с электропитанием от сети 3~380 В, 50 Гц

предназначены для приготовления и разогрева пищи на кораблях, судах и плавсредствах с неограниченным районом плавания.

Наименование характеристики	Величина
Род тока питания плиты	переменный, 50 Гц
Напряжение питания плиты, В	3 ~ 220 3 ~ 380
Номинальная мощность плиты, кВт, не более	11
Количество конфорок, шт.	4
Номинальная мощность одной конфорки, кВт, не более	2
Температура нагрева конфорок, °С, не менее	380
Время нагрева конфорок, не более, мин.	75
Номинальная мощность духового шкафа, кВт, не более	3
Диапазон рабочих температур в духовом шкафу, °С	30...250
Температура нагрева духового шкафа, °С, не менее	300
Время нагрева духового шкафа, не более, мин.	30
Напряжение питания вентилятора конвекции	1 ~ 220 В, 50 Гц
Потребляемая мощность вентилятора конвекции, Вт, не более	100
Внутренние размеры духового шкафа, мм, не менее:	
глубина	565
ширина	310
высота	450
Количество gastronorm-емкостей, вмещаемых в духовой шкаф, шт.	7
Типоразмер gastronorm-емкостей	GN 1/1-40
Масса изделия, кг, не более	215



Наличие конвекции внутри духового шкафа;
Мощность конфорок плиты имеет возможность регулировки в соотношении 0 % - 25 % - 50 % - 100 %;
Климатическое исполнение плиты ОМ,
Категория размещения 4 по ГОСТ 15150;
Степень защиты IP44;
Наличие штормовых ограничителей посуды над конфорками;
Крепление – напольное;
Комплект gastronorm-емкостей GN 1/1-40 – 3 шт.;
Решетка GN 1/1-40 – 3 шт.

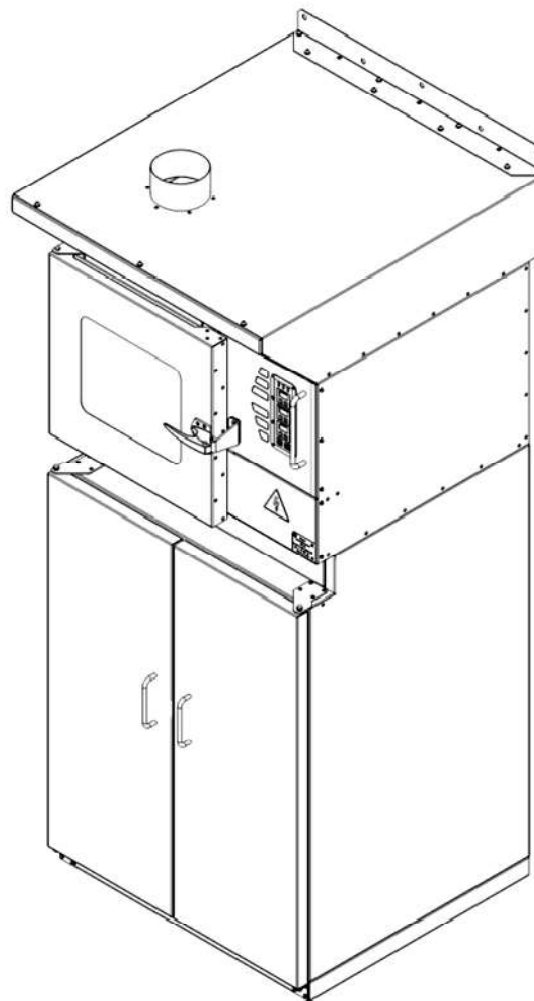
СТАНЦИЯ ПАРОКОНВЕКЦИОННАЯ СПК ПДРЦ.681913.002ТУ

ПДРЦ.681913.002 Станция пароконвекционная СПК с электропитанием от сети 3~220 В, 50 Гц

ПДРЦ.681913.002-01 Станция пароконвекционная СПК с электропитанием от сети 3~380 В, 50 Гц

предназначена для приготовления пищи, в том числе в условиях воздушной среды с повышенной влажностью, на кораблях, судах и плавсредствах с неограниченным районом плавания. Приготовление пара осуществляется за счет непосредственного впрыска воды на нагревательный элемент рабочей камеры (пароконвектомат инжекторного типа).

Наименование характеристики	Величина	
Род тока и частота	переменный, 50 Гц	
Напряжение питания станции, В:	3 ~ 220	3 ~ 380
Потребляемая мощность, кВт, не более	3,5	
Время разогрева духового шкафа, мин, не более	30	
Диапазон рабочих температур в камере, °С	30...250	
Внутренние размеры духового шкафа, мм, не менее:		
глубина	570	
ширина	355	
высота	370	
Напряжение питания вентилятора конвекции	1 ~ 220 В, 50 Гц	
Потребляемая мощность вентилятора конвекции, Вт, не более	100	
Масса изделия, кг, не более	185	



Станция состоит из следующих основных узлов (может поставляться поделно) :

- зонта вытяжного с патрубком подключения к системе вентиляции,
- пароконвектомата с панелью управления,
- тумбы с блоком фильтрации в сборе с лапами для крепления станции к полу.

Для удобства эксплуатации пароконвектомат приподнят над уровнем пола и установлен на тумбу;

В тумбе расположен блок фильтрации. Вода подается от штатной системы водоснабжения через фильтрующие элементы блока фильтрации и поступает в пароконвектомат;

Климатическое исполнение плиты ОМ, категория размещения 4 по ГОСТ 15150;

Степень защиты IP44;

Крепление – напольное;

Комплект гастроемкостей GN 1/1-40 – 3 шт.;

Решетка GN 1/1-40 – 3 шт.

АГРЕГАТЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ АКПП

ПДРЦ.681963.001ТУ

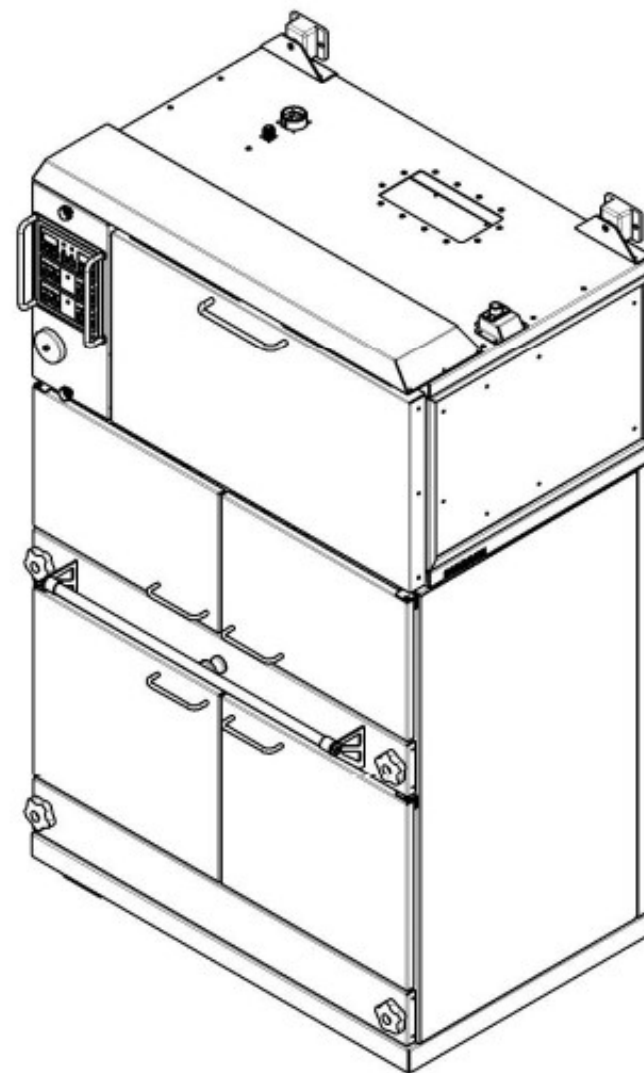
ПДРЦ.681963.001ТУ **Агрегат пищеварочный на 25 человек** на переменном токе АКПП-25

ПДРЦ.681963.001-01ТУ **Агрегат пищеварочный на 50 человек** на переменном токе АКПП-50

ПДРЦ.681963.001-02ТУ **Агрегат пищеварочный на 50 человек** на постоянном токе АКПП-50

предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд, выпечки хлебобулочных изделий и поддержания пищи в горячем состоянии на кораблях, судах и плавсредствах неограниченного района плавания.

Наименование характеристики	Основные параметры					
	ПДРЦ.681963.001	ПДРЦ.681963.001-01	ПДРЦ.681963.001-02	ПДРЦ.681963.001-01	ПДРЦ.681963.001-02	ПДРЦ.681963.001-03
Род тока	Переменный трехфазный	Переменный трехфазный	Постоянный			
Частота, Гц	50	50	—			
Напряжение, В	380 без нейтрали	380 без нейтрали	175...320			
Мощность, кВт, не более						
– общая (без учета мощности дополнительной конфорки)	8,0	14,0	14,0			
– нагревателя духового шкафа	2,0	3,0	3,0			
– конфорки	2,0	3,2	3,2			
– дополнительной конфорки	2,0	3,2	3,2			
Количество, шт.						
– нагревателей шкафа	1	1	1			
– конфорок	3	3	3			
– дополнительных конфорок	1	1	1			
Номинальное количество нагреваемой воды в баке, л	15	20	32	20	32	
Время нагрева номинального количества воды в баках до закипания, не более, мин.	67	55	85	55	85	
Время приготовления пищи, ч, не более	2,5	2,5	2,5			
Количество духовых шкафов, шт.	1	1	1			



Продолжение таблицы

Наименование характеристики	Основные параметры		
	ПДРЦ.681963.0 01	ПДРЦ.681963.0 01-01	ПДРЦ.681963.0 01-02
Диапазон рабочих температур в шкафу, °С	30...250	30...250	30...250
Вместимость духового шкафа	5 гастроёмкостей	5 гастроёмкостей	5 гастроёмкостей
Размерность гастроёмкости, мм	530 × 325 × 40	530 × 325 × 40	530 × 325 × 40
Количество хлеба за одну выпечку, шт.	8	8	8
Время выпечки хлеба с момента посадки в разогретый шкаф, мин, не более	60	60	60
Тепловыделение в систему вентиляции и кондиционирования, ккал/ч (Вт), пиковое	1900 (2210)	2000 (2324)	2000 (2324)
Тепловыделение в окружающую среду, ккал/ч (Вт)	700 (814)	800 (930)	800 (930)
Расход воздуха через систему вентиляции агрегата в рабочем режиме, м3/ч, не менее	750	850	850
Внутренние размеры жарочного шкафа, мм, не менее	345 × 595 × 300	345 × 595 × 300	345 × 595 × 300
Масса изделия, кг, не более	350	350	350

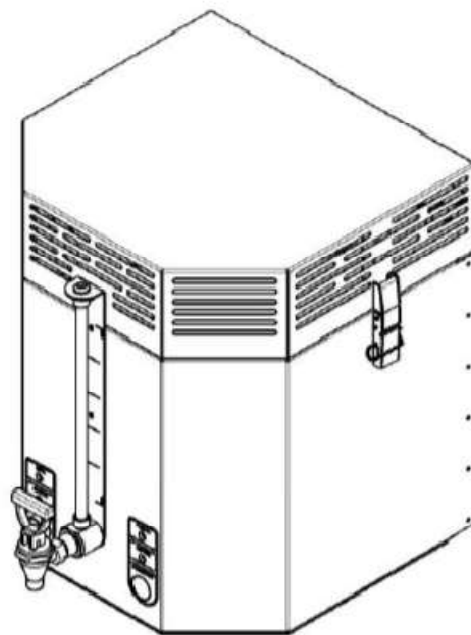
Климатическое исполнение агрегатов – ОМ, категория размещения – 4 по ГОСТ 15150. Степень защиты IP44



БАК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НА 25 ЛИТРОВ НА ПОСТОЯННОМ ТОКЕ БКВ-25 ПДРЦ.102236.001

ПДРЦ.102236.001 **Бак электрический на 25 литров** на постоянном токе БКВ-25 предназначен для кипячения воды на кораблях, судах и плавсредствах неограниченного района плавания. Климатическое исполнение бака – ОМ, категория размещения – 4 по ГОСТ 15150. Степень защиты IP44.

Наименование параметра	Величина
Род тока	постоянный
Напряжение, В	175...320
Мощность, кВт, не более	3,5
Номинальная емкость бака, л	25
Время нагрева номинального количества воды от начальной температуры (15 ± 5) °С до закипания, мин, не более	70
Масса, кг, не более	15,4
– бака (нетто)	16,1
– бака в комплекте поставки (брутто)	
Габаритные размеры, мм не более	510 × 420 × 585
Примечание – Указанные параметры изделия обеспечиваются при номинальном напряжении питания 248 В	



ВОЗДУХОНАГРЕВАТЕЛИ ПАНЕЛЬНОГО ТИПА НПВ

ТУ 6467-001-57848224-2016

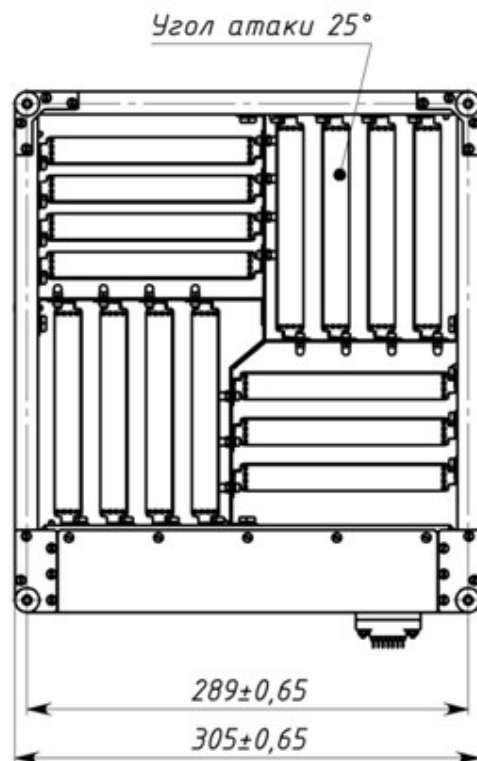
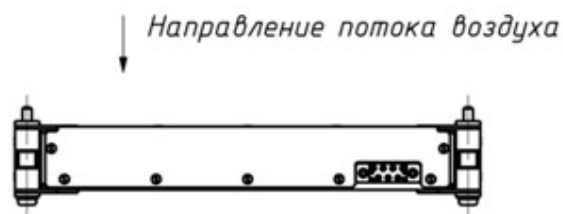
ТУ 6467-001-57848224-2016 Нагреватель НПВ-0,25

предназначены для установки в панельный воздухораспределитель для систем кондиционирования воздуха жилых и служебных помещений на кораблях, судах и плавсредствах неограниченного района плавания.

Нагреватели относятся к классу – 2, группе аппаратуры – 2.3, группе исполнения аппаратуры – 2.3.1 по ГОСТ РВ 20.39.304-98.

Климатическое исполнение нагревателя – ОМ5 по ГОСТ 15150-69

Наименование характеристики	Тип нагревателя	
	НПВ-0,16	НПВ-0,25
Род тока, частота, Гц	3 ~ 50	
Напряжение, В	380	
Рабочая среда	воздух со скоростью не менее 6 м/с	
Номинальный поток воздуха, м³/ч	160	250
Минимальный поток воздуха, м³/ч	70	170
Максимальный поток воздуха, м³/ч	200	320
Перепад температуры на входе и выходе при номинальном потоке, °С	12	
Номинальная мощность на номинальном режиме, кВт, не более	0,75	1,2
Габаритные размеры изделия, мм, не более	305 × 342 × 65	345 × 342 × 65
Масса изделия, кг, не более	1,5	2



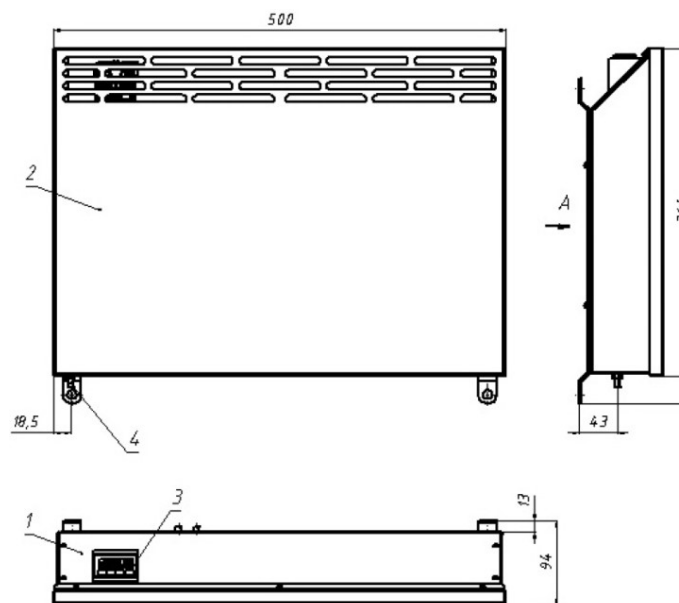
КОНВЕКТОРЫ СУДОВЫЕ СТАЦИОНАРНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ **КСС.681934.001 ТУ**

ПДРЦ.681934.001-03 **Конвектор КСС-500-220-3ф ОМ4** ПДРЦ.681934.001ТУ

предназначены для обогрева помещений, не содержащих в воздухе взрывоопасной смеси, и рассчитанные для эксплуатации на кораблях, судах и плавсредствах с неограниченным районом плавания.

Климатическое исполнение конвектора ОМ, категория размещения 4 по ГОСТ 15150.

Наименование характеристики	Тип конвектора		
	КСС-500	КСС-1000	
Мощность, кВт	0,5	1,0	
Род тока	Переменный двухфазный* и трехфазный		
Частота, Гц	50		
Напряжение, В	127	220	380
Характеристики ТЭН	0,167 кВт	0,333 кВт	
Количество ТЭН	3	3	
Степень защиты, IP	44		
Наличие аварийного датчика температуры	есть		
Масса, кг	8		
Габариты, ДхШхВ, мм	500х122х394		
* допускается питание от сети 1N~50 Гц на соответствующее напряжение			





Мы выпускаем высококачественное и надежное оборудование с максимальным удовлетворением технических требований заказчика. Создаем специальное электротермическое и электромеханическое оборудование под требования заказчика, применяемое в области обеспечения жизнедеятельности, производства, нефтегазодобычи, транспорта.

Наше инженерно-конструкторское подразделение обеспечивает полный цикл научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ, необходимых как при организации производства серийных изделий, так и при решении специальных задач:

- ☐ Разработка технического проекта;
- ☐ Изготовление опытных образцов устройств и оборудования;
- ☐ Разработка конструкторской, рабочей документации, программ и методик испытаний, проведение патентных исследований;
- ☐ Испытания, включая межведомственные, аттестация и сертификация оборудования;
- ☐ Организация производства малых серий;
- ☐ Подготовка к серийному производству и организация серийного производства.

Каждая единица выпускаемого оборудования проходит проверку, настройку и испытания непосредственно на нашем предприятии. Испытательная лаборатория позволяет проводить рабочие испытания выпускаемого и стороннего оборудования.

Устойчивый спрос на продукцию компании обеспечивается гибкой ценовой политикой, короткими сроками поставки оборудования и дополняется высоким качеством технической поддержки, гарантийным и сервисным обслуживанием.



Группа компаний «Протект»

Адрес: 603122, г. Н.Новгород, ул. Богородского, 6а

тел./факс (831) 216-13-00

сайт: www.p-tec.ru

www.thermet.ru

e-mail: info@p-tec.ru