

Печи для пиццы

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
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
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: amm@nt-rt.ru || сайт: <http://assum.nt-rt.ru>

Печь для пиццы P1ST



Печь для пиццы P1ST используется для приготовления пиццы и разнообразной выпечки.

Печь для пиццы P1ST оснащена электромеханической панелью управления, таймером, равномерным нагревом пищи благодаря камню для выпечки, подсветкой и дверцами со смотровыми окнами. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Мощность | 2 кВт |
| Вместимость (пицц) | 1 |
| Количество камер (подов) | 1 |
| Количество пицц в одной камере | 1 |
| Внутренние размеры камеры | 415x400x120 мм |
| Температурный режим | от 50 до 350 °C |
| Ширина | 560 мм |
| Глубина | 485 мм |
| Высота | 264 мм |
| Вес (без упаковки) | 24 кг |

Печь для пиццы P2ST



Печь для пиццы P2ST используется для приготовления пиццы и разнообразной выпечки.

Печь для пиццы P2ST оснащена электромеханической панелью управления, таймером, равномерным нагревом пицци благодаря камню для выпечки, подсветкой и дверцами со смотровыми окнами. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Мощность | 3 кВт |
| Вместимость (пицц) | 2 |
| Количество камер (подов) | 2 |
| Количество пицц в одной камере | 1 |
| Внутренние размеры камеры | 415x400x120 мм |
| Температурный режим | от 50 до 350 °С |
| Ширина | 560 мм |
| Глубина | 485 мм |
| Высота | 430 мм |
| Вес (без упаковки) | 33 кг |

Хлебопекарные печи

Е Серия

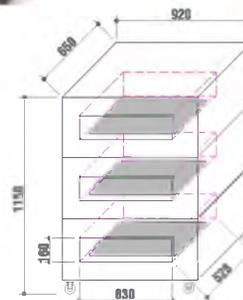
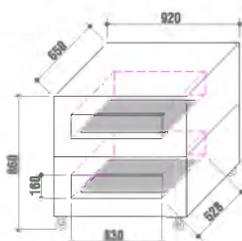
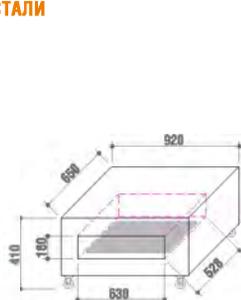


1 ЯРУС 1 ЛОТОК

РАЗМЕР КАМЕРЫ (мм)
630x528x160

РАЗМЕР ЛОТКА (мм)
400x600

МАТЕРИАЛ
**ЛИЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ**



| МОДЕЛЬ | O119A | O155 | O156 |
|----------------|-------------|-------------|--------------|
| ЯРУС | 1 | 2 | 3 |
| ЛОТОК | 1 | 2 | 3 |
| РАЗМЕР (мм) | 920x650x410 | 920x650x860 | 920x650x1150 |
| НАПРЯЖЕНИЕ (В) | 220 / 50Гц | 220 / 50Гц | 380 / 50Гц |
| МОЩНОСТЬ (кВт) | 4,4 | 8,8 | 13,2 |
| ВЕС (Кг) | 42 | 78 | 110 |

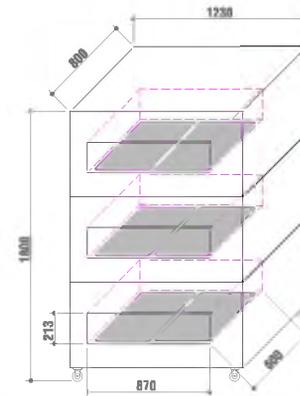
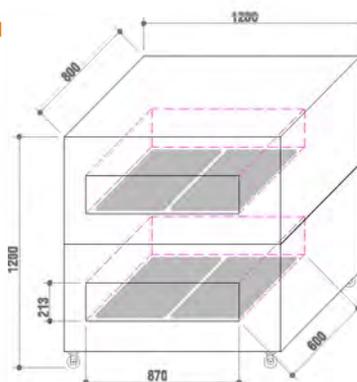
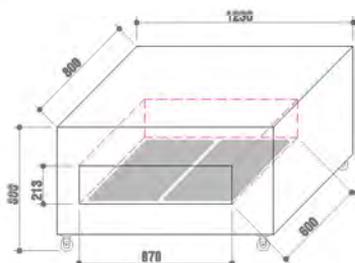
1 ярус 2 лотка



РАЗМЕР КАМЕРЫ (мм)
870x660x213

МАТЕРИАЛ
**ЛИЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ**

РАЗМЕР ЛОТКА (мм)
400x600



| МОДЕЛЬ | O119B | O120 | O121A |
|----------------|--------------|---------------|---------------|
| ЯРУС | 1 | 2 | 3 |
| ЛОТОК | 2 | 4 | 6 |
| РАЗМЕР (мм) | 1230x800x600 | 1230x800x1240 | 1230x800x1550 |
| НАПРЯЖЕНИЕ (В) | 220 / 50Гц | 380 / 50Гц | 380 / 50Гц |
| МОЩНОСТЬ (кВт) | 6.5 | 13 | 19.5 |
| ВЕС (Кг) | 78 | 145 | 188 |

Хлебопекарные печи

В Серия

3 ЯРУСА 9 ЛОТКОВ

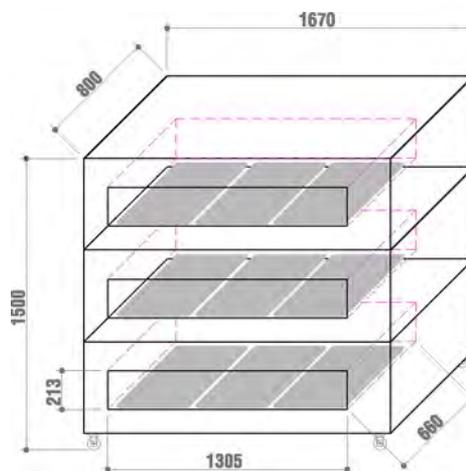


РАЗМЕР КАМЕРЫ (мм)
1305x660x213

МАТЕРИАЛ
ЛИЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ ИЗ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

РАЗМЕР ЛОТКА (мм)
400x600

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОПЦИЯ
ПАРОГЕНЕРАТОР ПЛИТА MULITE
(раздельная подача пара в каждую камеру)



| | |
|-----------------------|----------------------|
| МОДЕЛЬ | 0121B |
| ЯРУС | 3 |
| ЛОТОК | 9 |
| РАЗМЕР (мм) | 1670x800x1500 |
| НАПРЯЖЕНИЕ (В) | 380 / 50Гц |
| МОЩНОСТЬ (кВт) | 25,2 |
| ВЕС (Кг) | 288 |

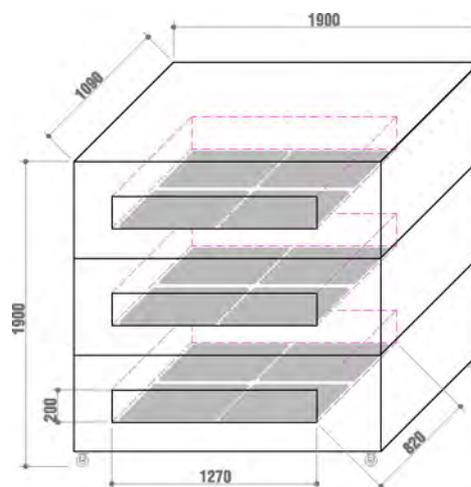
3 ЯРУСА 12 ЛОТКОВ



- Электронные компоненты - Германия
- Тип нагревателя - ТЭН
- Высокоточная система управления
- В комплекте алюминиевые лотки
- Дополнительная опция: пароувлажнение
- Дополнительная опция: цифровая панель управления

РАЗМЕР КАМЕРЫ (мм)
1270x820x200

РАЗМЕР ЛОТКА (мм)
400x600



| | |
|-----------------------|-----------------------|
| МОДЕЛЬ | 0200 |
| ЯРУС | 3 |
| ЛОТОК | 12 |
| РАЗМЕР (мм) | 1900x1090x1900 |
| НАПРЯЖЕНИЕ (В) | 380 / 50Гц |
| МОЩНОСТЬ (кВт) | 27 |
| ВЕС (Кг) | 750 |



Конвейерная печь для пиццы D5A с цифровым управлением

Технические характеристики:



- Производительность: 16 пицц/час
- Мощность, кВт: 6
- Размер, мм: 1120/1460x575x480
- Вес, кг: 49
- Напряжение, Гц: 220/50
- Температура, ° (max): 400

Описание

Печи для выпекания пицц могут быть подовыми и конвейерными. Данная модель обеспечивает быстрое выпекание пиццы - примерно 4-5 минут тратится на приготовление одной единицы. В среднем производительность достигает около 16 пицц диаметром 300 мм в течение одного часа. Управление печью осуществляется с помощью цифрового контроллера, при этом есть возможность установить разную температуру для верхнего и нижнего нагрева. выпечка осуществляется с помощью 18 нагревательных элементов.

Кроме того, очень удобной является функция регулировки направления движения.

При выборе оборудования необходимо учесть ряд параметров:

размер конвейерной ленты 1100x355
размер печи 530x385

Надо отметить, что конвейерные печи - довольно универсальное оборудование, которое может применяться и для запекания других блюд.

Конвейерная печь для пиццы D5AM с механическим управлением

Технические характеристики:



- Производительность: 16 пицц/час
- Мощность, кВт: 6
- Размер, мм: 1120/1460x575x480
- Вес, кг: 46
- Напряжение, Гц: 220/50
- Температура, ° (max): 400

Описание

Конвейерные печи для приготовления пицц могут отличаться производительностью, размером (что влияет в конечном итоге на максимальный диаметр пиццы), а также типом управления. Модели D5AM управляется с помощью механического контроллера.

температура верхних и нижних нагревательных элементов, а всего конструкцией предусмотрено 18 элементов, регулируется по отдельности. Направление движения конвейерной ленты также выбирается и устанавливается вручную.

Производительность оборудования составляет 16 пицц (30 см в диаметре)/час. Время выпекания одной штуки приблизительно 4-5 минут.

размер конвейерной ленты 1100x355
размер печи 530x385

Конвейерная печь для пиццы D5B с цифровым управлением

Технические характеристики:



- Производительность: 20 пицц/час
- Мощность, кВт: 10
- Размер, мм: 1560/2140x810x1130
- Вес, кг: 89
- Напряжение, Гц: 220/50
- Температура, ° (max): 400

Описание

Конвейерные печи для пицц пользуются популярностью в ресторанном бизнесе. Они обеспечивают высокую эффективность и производительность при приготовлении пиццы, очень просты в обслуживании и не требуют специальных навыков. Данная модель может выпекать до 20 пицц диаметром 450 мм за один час. Верхний и нижний нагрев регулируются отдельно, при этом достигается равномерное пропекание любимого многими блюда итальянской кухни. Минусом, в отличие от подовой печи, является то, что в процессе выпекания уже невозможно добавить какие-то ингредиенты.

Количество нагревательных элементов: 24

Размер конвейера: 1500x505 мм

Размер печи: 770x540 мм

Конвейерная печь для пиццы D5BM с механическим управлением

Технические характеристики:



- Производительность: 20 пицц/час
- Мощность, кВт: 10
- Размер, мм: 1560/2140x810x1130
- Вес, кг: 86
- Напряжение, Гц: 220/50
- Температура, ° (max): 400

Описание

Итальянская кухня пользуется огромной популярностью в нашей стране, и особенно успешно продается в различных ресторанах, кафе и на фуд-кортах пицца. Производство пиццы может осуществляться с помощью подовых или конвейерных печей. Модель D5BM управляется механическим контроллером. Есть возможность устанавливать температуру для верхнего и нижнего уровня нагрева. Всего в печи предусмотрено 24 нагревательных элемента. Размер конвейерной ленты составляет 1500x505 мм и позволяет выпекать пиццу до 450 мм в диаметре. При таком размере изделий производительность оборудования не превышает 20 шт\в час.

Размер печи: 770x540 мм.

Печь для пиццы WE413B

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 4
- Размер, мм: 910x820x430
- Вес, кг: 68
- Напряжение, Гц: 380/50
- Температура, ° (max): 500

Описание

Эта модель печи подходит для предприятий общественного питания с невысокой проходимостью. Один уровень печи вмещает четыре пиццы диаметром 30 см. Выбирая печи для выпечки пиццы необходимо обращать внимание на толщину пода (панели, на которой выпекается пицца), количество ТЭНов, отвечающих за равномерное распределение температуры. Благодаря смотровому окну из стекла процесс приготовления пиццы не остается бесконтрольным.

Ярус: 1

Печь для пиццы WE414B

Технические характеристики:



Мощность, кВт: 8
Размер, мм: 910x820x750
Вес, кг: 118
Напряжение, Гц: 380/50
Температура, ° (max): 500

Описание

Двухуровневая электрическая пицца-печь обеспечивает производство восьми пицц диаметром 300 мм одновременно. Температурный режим каждого уровня контролируется отдельно в диапазоне до 500°C. Оптимальная модель по соотношению производительности и экономии места. Поверхность корпуса печи покрыта специальным черным лаком, устойчивым к воздействию высоких температур, что эксперты считают немаловажным преимуществом. Процесс приготовления пиццы контролируется через стеклянное смотровое окно, также можно добавлять начинку в процессе выпекания, в отличие, например от конвейерных, или тоннельных печей.

Ярус: 2

Размер камеры, мм: 615x620x170

Подовая печь для пиццы WE413A



Технические характеристики:

Мощность, кВт: 7
Размер, мм: 910x1120x430
Вес, кг: 88
Напряжение, Гц: 380/50
Температура, ° (max): 500

Описание

Итальянская кухня чрезвычайно популярна в России, традиционная итальянская пицца полюбилась многим. Вкусовые качества пиццы зависят не только от ингредиентов, но и от оборудования, с помощью которого она выпекается. Среди множества вариантов моделей высоким спросом пользуются подовые печи. Одноуровневая модель позволяет одновременно выпекать до 6 пицц диаметром 30 см. Корпус печи окрашен черным высокотемпературным лаком. Изделие соответствует европейским стандартам безопасности.

Ярус: 1

Размер камеры (мм) 625x920x170

Подовая печь для пиццы WE414A

Технические характеристики:



Мощность, кВт: 14
Размер, мм: 910x1120x750
Вес, кг: 154
Напряжение, Гц: 380/50
Температура, ° (max): 500

Описание

Чтобы приготовить настоящую итальянскую пиццу, требуется специальное оборудование, в частности, печь. Выбирая между дровяными, конвейерными и подовыми печами, многие владельцы предприятий общественного питания отдадут предпочтение последним. Керамическая панель («под») способствует равномерному пропеканию пиццы. Немаловажным достоинством подовой печи, в отличие от конвейерной, является возможность добавить начинку, ненадолго вынув изделие. Смотровое окно позволяет контролировать процесс приготовления. Два яруса печи, регулирующиеся отдельно, увеличивают производительность, не занимая лишнего рабочего пространства.

Ярус: 2

Размер камеры, мм: 625x920x170

Электрическая печь для пиццы O157

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 8
- Размер, мм: 1300x870x610
- Вес, кг: 140
- Напряжение, Гц: 220/380/50

Описание

Электрическая печь для пиццы - экономичный вариант оборудования. Данная модель относится к категории одноярусных печей и укомплектована двумя лотками. Корпус оборудования выполнен из нержавеющей стали. Размер рабочей зоны печи составляет 870x660x215 мм, где размещаются четыре пиццы диаметром по 300 мм каждая. Конструкция оборудования предполагает колесики, что позволяет более легко перемещать в кухонном пространстве печь, имеющую немалый вес.

Электрическая печь для пиццы O158

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 8
- Размер, мм: 1300x870x1370
- Вес, кг: 280
- Напряжение, Гц: 220/380/50
- Температура, ° (max): 400

Описание

Двухъярусная электрическая печь для приготовления пиццы позволяет, во-первых, экономить рабочее пространство, а во-вторых, увеличить производительность, а также скорость обслуживания клиентов. Печь укомплектована четырьмя лотками. Лицевая панель выполнена из нержавеющей стали. Это оборудование сочетает в себе такие качества, как высокая эффективность, надежность и конкурентная цена. Максимальный диаметр выпекаемой пиццы - 30 см. Немаловажным фактором данного типа печей, в отличие, например, от конвейерных, является то, что в процессе приготовления можно добавить начинку, ненадолго открыв дверцу духовки.

Электрическая печь для пиццы O159

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 25
- Размер, мм: 1300x870x1670
- Вес, кг: 350
- Напряжение, Гц: 220/380/50
- Температура, ° (max): 400

Описание

Высокопроизводительная электрическая печь для пиццы состоит из трех ярусов и вмещает шесть лотков. Каждый ярус управляется по отдельности, что очень удобно для непрерывного и ритмичного обслуживания клиентов. Данное оборудование позволяет одновременно выпекать двенадцать пицц диаметром 30 сантиметров. При выпекании пиццы очень важно равномерное распределение температуры по поду, чтобы в свою очередь пицца равномерно пропеклась. Печи из данного модельного ряда отличаются сравнительно невысокой ценой, что напрямую влияет на скорость окупаемости оборудования и финансовую успешность ресторанного проекта в целом.

Электрическая печь для пиццы O160

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 4
- Размер, мм: 890x640x400
- Вес, кг: 65
- Напряжение, Гц: 220/380/50
- Температура, ° (max): 400

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
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
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: amm@nt-rt.ru || сайт: <http://assum.nt-rt.ru>