

Печи конвекционные



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

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ФЖШ/1 (ПОД ПРОТИВЕНЬ 435Х330)



ОПИСАНИЕ

4 уровня, инжекторное пароувлажнение, 2 вентилятора для лучшей выпечки, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, ручная регулировка влажности, камера полностью из нерж.стали, под противни 435х330, 4 противня из нерж. стали в комплекте, г.нетто 595х623х574, 40кг, полностью из н/стали, 40 кг, 2.6 кВт 220В, г.брутто 680х700х830, 47кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	595x623x574
Габариты брутто, мм	680x700x830
Потребляемая мощность, кВт	2,6
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	47/40кг
Размер противня	435x330x15
Материал изготовления	из н/стали
Частота тока, Гц	50
Количество емкостей, шт	4
Пароувлажнение каждой секции	+
Таймер жарочного шкафа	120
Количество противней в комплекте, шт	4
Шаг уровней, мм	70
Максимальная температура внутри камеры, 0С	270
Панель управления	электромеханическая
Метод увлажнения	инжекционный
Освещение камеры	+
Количество вентиляторов(моторов), шт	2

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ФЖШ/2 (ПОД ПРОТИВЕНЬ 600X400)



ОПИСАНИЕ

4 уровня, шаг уровней 80 мм, инжекторное пароувлажнение, 2 вентилятора с реверсом для лучшего приготовления, таймер 120 минут, 2-ное закаленное стекло, регулировка влажности, камера полностью из н/стали, под противни 600х400, без противней, г.нетто 800х842х515, 75 кг, вся из н/стали, 5.9 кВт 220/380В, г.брутто 880х912х765, 80 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800x842x515
Габариты брутто, мм	880x912x765
Потребляемая мощность, кВт	5,9
Номинальное напряжение	220/380В
Масса нетто/брутто	80/75 кг
Размер противня	600x400
Материал изготовления	из н/стали
Пределы регулирования температуры, °С	50-320
Частота тока, Гц	50
Пароувлажнение каждой секции	+
Таймер жарочного шкафа	120
Количество противней в комплекте, шт	нет, опция
Шаг уровней, мм	н/и
Максимальная температура внутри камеры, 0С	270
Панель управления	электромеханическая
Метод увлажнения	инжекционный
Освещение камеры	+
Количество вентиляторов(моторов), шт	2
Автоматический реверс вращения вентиляторов	+

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ ФЖШ/3 (ПОД ПРОТИВЕНЬ 600X400)



ОПИСАНИЕ

6 уровней, шаг уровней 80 мм, инжекторное пароувлажнение с автоматическим регулируемым режимом, 2 вентилятора с реверсом для лучшего качества приготовления, таймер на 120 минут, 2-ное закаленное стекло, внутренне стекло открывающиеся для легкой мойки, печь и камера полностью из н/стали, под противни 600x400, поставляется без противней, г.нетто 850x844x774, 84 кг, вся из н/стали, 10.8 кВт 380В, г.брутто 680x700x830, 99 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	850x844x774
Габариты брутто, мм	680x700x830
Потребляемая мощность, кВт	10,8
Номинальное напряжение	380В
Масса нетто/брутто	99/84кг
Размер противня	600x400
Материал изготовления	из н/стали
Пределы регулирования температуры, °С	50-290
Частота тока, Гц	50
Пароувлажнение каждой секции	+
Таймер жарочного шкафа	120
Количество противней в комплекте, шт	нет, опция
Шаг уровней, мм	80
Максимальная температура внутри камеры, 0С	290
Панель управления	электромеханическая
Метод увлажнения	инжекционный
Освещение камеры	+
Количество вентиляторов(моторов), шт	2

Печь конвекционная GRILL MASTER ФЖШ/10



Конвекционная печь GRILL MASTER ФЖШ/10 рекомендуется к применению в качестве основного теплового оборудования на предприятиях торговли и общественного питания малого и среднего формата или в качестве вспомогательного - в заведениях с большим числом посетителей.

Области применения:

- Приготовление широкого ассортимента блюд, в том числе выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий
- Разогрев уже готовой продукции

Габаритные размеры ДхШхВ, мм - 850х840х1200

Материал корпуса - Нержавеющая сталь

Расстояние между уровнями - 80

Установка - Напольная

Особенности:

- Инжекторное пароувлажнение 0-100% с автоматической и ручной регулировкой
- Двойное закаленное стекло, внутренне стекло открывающиеся для легкой мойки
- Печь и камера полностью из н/стали
- Освещение камеры

Дополнительные характеристики:

- 3 вентилятора с реверсом для лучшего качества приготовления
- Таймер на 120 минут

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