

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ 2 КАМЕРНАЯ ППЭ/2

ОПИСАНИЕ



Внешнее исполнение печи полностью из нержавеющей стали, полное отсутствие окрашенных частей. Внутреннее пространство выполнено также полностью из нержавеющей стали, исключая использование оцинковки.

Использование в качестве пода и верхней стенки рабочей камеры натурального гранитного камня, лежащего по всей внутренней площади печи.

Двойные дверцы печей выполнены полностью из закаленного, ударопрочного стекла с тонирующей окантовкой, придающей особую элегантность печи.

Использование специального жаростойкого уплотнительного шнура для максимальной теплоизоляции камеры. на 8 пицц 310 мм, 4 терморегулятора 50-400С, 2 стрелочных термометра 500С, подсветка в камерах, полностью стеклянные двери камер, 2-ые стеклянные двери, устанавливается зазор в зазор, 11.6 кВт, 220/380В полностью из нержавеющей стали, включая внешние и внутренние панели, под из под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 940х900х710 мм;175кг; г.брутто:1040х1000х960;200кг

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	940x900x710
Габариты брутто, мм	1040x1000x960
Потребляемая мощность, кВт	11,6
Внутренние размеры камеры гриля, мм	660x750x140
Номинальное напряжение	220/380В
Масса нетто/брутто	200/175кг
Гарантия, мес	12
Материал изготовления	н/сталь
Количество нагревательных элементов, шт	16
Пределы регулирования температуры, °С	50-500
Количество терморегуляторов, шт	4
Термометр жарочного шкафа	+, 2
Подсветка	+
Материал пода	природный гранитный камень

Размер пода камеры, мм	600x720
Размер и количество	600x720, 2
Стеклянные двери камер	+

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ППЭ/1 (МЕХАНИЧЕСКАЯ СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ)

ОПИСАНИЕ

на 2 пиццы 310 мм, 2 терморегулятора 50-400 С, стрелочный термометр 500 С, подсветка в камере, 2-ая стеклянная дверь, шибер, 5 кВт 220В, полностью из н/стали, включая внешние и внутренние панели, под из вулканического камня(+1500С) 30 мм, г.нетто 935х560х420 мм; 50кг; г.брутто:1035х660х670; 75кг



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	935x560x420
Габариты брутто, мм	1035x660x670
Потребляемая мощность, кВт	5
Номинальное напряжение	220/380
Масса нетто/брутто	75/50кг
Гарантия, мес	12
Материал изготовления	н/сталь
Стрелочный термометр, показывающий текущую температуру в камере	+ 50-500оС
Количество нагревательных элементов, шт	8
Пределы регулирования температуры, °С	50-500
Количество терморегуляторов, шт	2
Вместимость камеры, кол	2 пиццы 300 мм
Подсветка	+
Материал пода	природный гранитный камень
Размер пода камеры, мм	600x360
Размер и количество	600x360, 1
Стеклянные двери камер	+, 2
Заслонка	+

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ППЭ/1

ОПИСАНИЕ



Внешнее исполнение печи полностью из нержавеющей стали, полное отсутствие окрашенных частей. Внутреннее пространство выполнено также полностью из нержавеющей стали, исключая использование оцинковки.

Использование в качестве пода натурального гранитного камня, лежащего по всей внутренней площади печи.

Двойные дверцы печей выполнены полностью из закаленного, ударопрочного стекла с тонирующей окантовкой, придающей особую элегантность печи.

Использование специального жаростойкого уплотнительного шнура для максимальной теплоизоляции камеры.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	940x900x380
Габариты брутто, мм	1040x1000x630
Потребляемая мощность, кВт	5,8
Номинальное напряжение	220/380В
Масса нетто/брутто	131/109кг
Материал изготовления	н/сталь
Количество нагревательных элементов, шт	8
Пределы регулирования температуры, °С	50-400
Количество терморегуляторов, шт	2
Внутренние габариты каждой секции	660x750x140
Термометр жарочного шкафа	+
Подсветка	+
Материал пода	природный гранитный камень
Размер пода камеры, мм	600x720
Размер и количество	600x720, 1
Стеклянные двери камер	+

Печь для пиццы ППЭ/З



Назначение - выпечка пиццы, хлебобулочных изделий.

Материал изготовления: корпус – нержавеющая сталь, под вулканический камень, двойная стеклянная дверь.

Особенности:

- подсветка рабочей зоны;
- жаростойкий уплотнительный шнур теплоизоляции камеры;
- термометры 3 шт.;
- заслонка.

Габариты Д х Ш х В, мм	940 х 900 х 1075
Вес, кг	262
Напряжение, В	220/380 В
Мощность, кВт	17,4
Внутренние размеры камеры (ДхШхВ),мм	660х750х140

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