

Шкафы жарочно-пекарские



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

ЖАРОЧНО-ПЕКАРСКИЙ ШКАФ ШЖЭ/2 (СЕКЦИОННЫЙ, КР. МЕТАЛЛ+Н/СТАЛЬ)

ОПИСАНИЕ



Представляем 2-х секционный жарочно-пекарский шкаф ШЖЭ/2. Шкаф снабжен 2 группами ТЭНов и 2-мя термостатами, регулирующими температуру в камере от 50 до 320 0С . Секции шкафа разборные, что облегчает монтаж. Внутренняя камера шкафа снабжена подсветкой и пароувлажнением. Вариант изготовления шкафа арт. 22117к - комбинированный вариант - корпус со спец покрытием, дверь шкафа -полностью из нержавеющей стали.

2 разборные секции, 2 высокоточных терморегулятора на каждую секцию, большая рабочая камера секции (высота камеры 230 мм), подсветка в каждой камере, пароувлажнение всех камер, двери секций с большим стеклом из н/стали, 24 ТЭНа, 10.8 кВт, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые - сталь с порошковым покрытием; производительность за 1 выпечку - 48шт хлеб формовой (форма Л7); г.нетто 1230х935х1000;230кг; г.брутто:1330х1035х1250; 255к

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1230x935x1000
Габариты брутто, мм	1330x1035x1250
Потребляемая мощность, кВт	10,8
Внутренние размеры камеры гриля, мм	960x760x220
Номинальное напряжение	220/380/отдельное подключение каждой секции
Масса нетто/брутто	255/230кг
Размер противня	325x530x15/3 шт в 1 секцию/6 в в шкаф 600x400x15/2 шт в 1 секцию/4 в в шкаф 700x450x15/2 шт в 1 секцию/4 в в шкаф
Количество нагревательных элементов, шт	24
Пределы регулирования температуры, °С	50-320
Количество терморегуляторов, шт	2
Подсветка в секциях	+
Пароувлажнение каждой секции	+
Варианты изготовления	н/сталь/порош. окр./комбинированный вариант

ЖАРОЧНО-ПЕКАРСКИЙ ШКАФ ШЖЭ/З (СЕКЦИОННЫЙ КР. МЕТ+Н/СТАЛЬ)



ОПИСАНИЕ

Жарочно-пекарский шкаф облицован нержавеющей сталью или покрыт порошковой краской, для удобства эксплуатации каждая камера шкафа снабжена большим смотровым стеклом из закаленного стекла, подсветкой камеры, двумя терморегуляторами, регулирующими температуру в каждой секции в пределах от 50 до 3200С, пароувлажнением.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1230x935x1370
Габариты брутто, мм	1330x1035x1620
Потребляемая мощность, кВт	16,2
Внутренние размеры камеры гриля, мм	960x760x220
Номинальное напряжение	220 отдельное подключение каждой секции
Масса нетто/брутто	340/285кг
Размер противня	325x530x15/3 шт в 1 секцию,9 шт в шкаф 600x400x15/2 шт в 1 секцию,6 шт в шкаф 700x450x15/2 шт в 1 секцию,6 шт в шкаф
Количество нагревательных элементов, шт	36
Пределы регулирования температуры, °С	50-320
Количество терморегуляторов, шт	2
Двери камер из закаленного стекла	+
Подсветка в секциях	+
Пароувлажнение каждой секции	+
Варианты изготовления	н/сталь, порош. окр.

ЖАРОЧНО-ПЕКАРСКИЙ ШКАФ ШЖЭ/3 (СЕКЦИОННЫЙ Н/СТАЛЬ)

ОПИСАНИЕ



Жарочно-пекарский шкаф облицован нержавеющей сталью или покрыт порошковой краской, для удобства эксплуатации каждая камера шкафа снабжена большим смотровым стеклом из закаленного стекла, подсветкой камеры, двумя терморегуляторами, регулирующими температуру в каждой секции в пределах от 50 до 3200С, пароувлажнением.

Двери шкафа, выполненные для лучшей термоизоляции по специальной технологии - с «воздушной прослойкой», снабжены усиленными шарнирами, произведенными в Италии, выдерживающими серьезные ежедневные нагрузки. Высота каждой внутренней камеры шкафа более 230 мм позволяет выпекать полноценный формовой хлеб, а также все другие хлебобулочные и мясные продукты.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1230x935x1370
Габариты брутто, мм	1330x1035x1620
Потребляемая мощность, кВт	16,2
Масса нетто/брутто	344/311кг
Размер противня	325x530x15/3 шт в 1 секцию,9 шт в шкаф 600x400x15/2 шт в 1 секцию,6 шт в шкаф 700x450x15/2 шт в 1 секцию,6 шт в шкаф
Количество нагревательных элементов, шт	36
Пределы регулирования температуры, °С	50-320
Количество терморегуляторов, шт	2
Двери камер из закаленного стекла	+
Подсветка в секциях	+
Пароувлажнение каждой секции	+
Варианты изготовления	н/сталь, порош. окр.
Внутренние размеры камеры печи, мм	960x760x220

ЖАРОЧНО-ПЕКАРСКИЙ ШКАФ ШЖЭ/3 (ЦЕЛЬНЫЙ, КР. МЕТАЛЛ)

ОПИСАНИЕ



Жарочно-пекарский шкаф облицован нержавеющей сталью или покрыт порошковой краской, для удобства эксплуатации каждая камера шкафа снабжена большим смотровым стеклом из закаленного стекла, подсветкой камеры, двумя терморегуляторами, регулирующими температуру в каждой секции в пределах от 50 до 320 °C, пароувлажнением.

Двери шкафа, выполненные для лучшей термоизоляции по специальной технологии - с «воздушной прослойкой», снабжены усиленными шарнирами, произведенными в Италии, выдерживающими серьезные ежедневные нагрузки. Высота каждой внутренней камеры шкафа более 230 мм позволяет выпекать полноценный формовой хлеб, а также все другие хлебобулочные и мясные продукты.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1230x935x1300
Габариты брутто, мм	1330x1035x1550
Потребляемая мощность, кВт	16,2
Номинальное напряжение	380
Масса нетто/брутто	336/285кг
Материал изготовления	из н/стали или порошковый окрас изготовление шкафа со специальным черным покрытием
Подсветка в секциях	+
Пароувлажнение каждой секции	+
Противни (не входят в комплект), мм	325x530x15/3 шт в 1 секцию,9 шт в шкаф 600x400x15/2 шт в 1 секцию,6 шт в шкаф 700x450x15/2 шт в 1 секцию,6 шт в шкаф
Внутренние габариты каждой секции	960x760x220
Двери секций со стеклом	+

ЖАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ ШКАФ Ф1ЖТЛДГ

ОПИСАНИЕ



1 горелка 2,9 kW, 1 ТЭН 1,5 kW, большой внутренний объем, расстояние между направляющими 90 мм, автоподжиг, газ контроль, таймер жарочного шкафа, формат противней GN 2/1, 4 шт н/сталь, г.нетто 800x800x680, 90кг, г.брутто: 950x950x980, 115кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800x800x680
Габариты брутто, мм	950x950x980
Подключение, В	1/2"
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	115/90кг
Газовая мощность	2,9
Газконтроль	+
Размер противня	650x530x15/30/50
Электрическая мощность	1,51
Время приготовления, мин	20-25
Материал изготовления	н/сталь
Время разогрева гриля до рабочей температуры, мин	10-15
Расход газа, природный	0,28
Расход газа, кг/ч (пропан-бутан)	0,18
Противни (не входят в комплект), мм	4
Двери секций со стеклом	+
Таймер жарочного шкафа	+

ЖАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ ШКАФ Ф2ЖТЛДГ (2 СЕКЦИИ)

ОПИСАНИЕ



2-х секционный жарочный шкаф формата GN 2/1, с таймерами секций на 120 минут, подсветкой и стрелочными термометрами каждой секции, 4 уровня в каждой секции, большая жарочная камера 90 мм между уровнями, 2 газовых термостата 50-270 С с автоматическим поддержанием заданной температуры, сверху в камере горелка 4.5 kW, снизу горелка 4.5 kW, электророзжиг, модульный шкаф выполнен полностью из н/стали, г.нетто 800x800x1360, 146 кг, г.брутто: 950x950x1610, 190 кг.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800x800x1360
Габариты брутто, мм	950x950x1610
Масса нетто/брутто	190/146кг
Материал изготовления	модульный шкаф выполнен полностью из н/стали

ЖАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ ШКАФ Ф2ЖТЛДГ 2 ГОРЕЛКИ

ОПИСАНИЕ



В отличие от более простой модификации Ф1ЖТЛДГ, новый жарочный шкаф Ф2ЖТЛДГ (артикул для заказа 13035) выпускается с двумя горелками общей газовой мощностью 9 kW, снабженными системой газ-контроль и электрического розжига. Регулировка температуры в новой модели газового шкафа осуществляется с помощью двух газовых термостатов, которые позволяют плавно задавать температуру в пределах от 100 до

260 °C. Текущий контроль за температурой осуществляется благодаря высокоточному стрелочному

термометру, а контроль за приготовлением продукта позволяет вести стеклянная дверца шкафа и яркая подсветка рабочей камеры. Новые, усиленные шарниры дверцы духовки выдержат самые серьезные нагрузки в условиях эксплуатации на российских кухнях. Газовый шкаф позволяет разместить 4 противня формата GN 2/1 650x530 мм. Шкаф выполнен полностью из нержавеющей стали.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800x800x680
Габариты брутто, мм	950x950x980
Подключение, В	½”
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	95/73кг
Газовая мощность	9
Размер противня	650x530x15/30/50; 325x530x15/30/50
Гарантия, мес	12
Электрическая мощность	0.01 для электророзжига
Материал изготовления	шкаф полностью из н/стали
Время разогрева гриля до рабочей температуры, мин	10

Расход газа, природный	1
Расход газа, кг/ч (пропан-бутан)	0.78
Расход газа, пропан-бутан	0.59
Расход газа, м3/ч (метан, природный)	0.54
Рабочая температура конфорки, 0С	220-260оС
Подсветка в секциях	+
Противни (не входят в комплект), мм	4
Двери секций со стеклом	+
Термометр жарочного шкафа	+, 0-300 0С
Усиленные шарниры духовки	+

Подставка под шкаф	опция
--------------------	-------

ПОДОВЫЙ ПЕКАРСКИЙ ГАЗОВЫЙ ШКАФ С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ ШЖГ/2 (4 ПРОТИВНЯ)

ОПИСАНИЕ



2 цельные секции на 4 пекарских противня 600x400

Производительность за 1 цикл выпечки - 48 буханок(форма Л7)/28
батонов/20 багетов

Большая рабочая камера, выполненная полностью из нержавеющей стали

Электронная система розжига горелок с комплексной системой газ-
контроль

16 программируемых режимов работы, таймер каждой секции

Режим отложенного запуска печи

Эффективное бойлерное пароувлажнение секций(опция)

Раздельная регулировка температуры свода и пода печи

Автоматическое поддержание температуры в пределах 40-400С

Шиббер каждой секции

Яркая подсветка каждой секции

Двери секций с большим двойным остеклением из закаленного стекла с
подпружиненным возвратным механизмом закрытия

Для работы на природном и баллонном газе

Поставляется на подставке с колесами, оснащенными стопорами

Газовая мощность 12кВт

Габаритные размеры 1390x990x1510 мм

Масса 115 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1390x990x1510
Пределы регулирования температуры	40-400С
Производительность за 1 загрузку, шт	буханок - 48 форма Л7 батонов - 28 багетов -20
Масса нетто/брутто	115/140
Газовая мощность	12
Материал изготовления	Полностью из нержавеющей стали
Количество горелок, шт	2шт в каждой секции, 4шт на всю печь

Расход газа, кг/ч (пропан-бутан) 0.78

Расход газа, м3/ч (метан, природный)	1.33
Подключение к газопроводу	1/2"
Подсветка в секциях	да
Двери секций со стеклом	да, стеклопакет из закаленного стекла
Подставка в комплекте	да, на колесах со стопорами
Панель управления	электронная, с отдельным управлением температуры свода и пода каждой секции печи
Шиберы, шт	каждой секции
Система парообразования	бойлерная
Система розжига горелок	электронная
Количество программируемых режимов	16
Режим отложенного запуска печи	Да

СЕКЦИЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СТАНДАРТНАЯ ШЖЭ/1 (КР.МЕТАЛЛ+Н/ СТАЛЬ)

ОПИСАНИЕ



2 терморегулятора, подсветка в камере, пароувлажнение, дверь со стеклом из н/стали, большая камера с высотой 230 мм 12 ТЭНов, 5,4 кВт, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые и сталь с порошковым покрытием; производительность за 1 выпечку - 24 шт хлеб формовой (форма Л7); г.нетто 1230x935x570 мм; 118кг; г.брутто: 1330x1035x820; 143 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1230x935x570
Габариты брутто, мм	1330x1035x820
Потребляемая мощность, кВт	5,4
Масса нетто/брутто	143/118кг
Термостат ТЭНа духовки	12
Регулировка температуры приготовления	2

СЕКЦИЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ШЖЭ/1 С ГРАНИТНЫМ КАМНЕМ (КР.МЕТАЛЛ+Н/СТАЛЬ)

ОПИСАНИЕ



2 терморегулятора, под шкафа- натуральный гранитный камень, большая камера с высотой 230 мм, подсветка в камере, дверь с большим стеклом, 12 ТЭНов, 5,4 кВт, лицевая н/сталь, 1230х935х570 мм;140кг;
г.брутто:1330х1035х820;160кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1230х935х570
Габариты брутто, мм	1330х1035х820
Потребляемая мощность, кВт	5,4
Масса нетто/брутто	160/140кг

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЖЭ/1

ОПИСАНИЕ



2 терморегулятора, 4 уровня для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые оцинкованная сталь, в комплекте с подставкой и 3 противнями, 4.5 кВт, 220В, г.нетто 800x706x1080мм, 70кг; г.брутто: 890x800x1300 мм, 90кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800x706x1080
Габариты брутто, мм	890x800x1300
Потребляемая мощность, кВт	4,5
Внутренние размеры камеры гриля, мм	545x534x290
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	90/70кг
Размер противня	530x470x30
Материал изготовления	н/сталь, сталь
Количество нагревательных элементов, шт	2
Пределы регулирования температуры, °C	50-320
Количество терморегуляторов, шт	2
Количество направляющих под противни, шт	4
Подставка в комплекте	+

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЖЭ/2



ОПИСАНИЕ

2 модульные секции, 2 терморегулятора на каждый модуль,,4 уровня каждой секции для противней 530х470х30, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые оцинкованная сталь, в комплекте с подставкой и 6 противнями, 9 кВт, 220/380В, г.нетто 800х706х1505 мм, 125кг; г.брутто:860х450х1680, 150кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800х706х1505
Габариты брутто, мм	860х450х1680
Потребляемая мощность, кВт	9
Внутренние размеры камеры гриля, мм	545х534х290
Номинальное напряжение	220/380В
Масса нетто/брутто	150/125кг
Размер противня	530х470х30
Материал изготовления	н/сталь, сталь
Количество нагревательных элементов, шт	по 2 на каждую секцию
Пределы регулирования температуры, °С	50-320
Количество терморегуляторов, шт	по 2 на каждую секцию
Количество направляющих под противни, шт	4
Количество противней в комплекте, шт	3
Подставка в комплекте	+

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЖЭ/3

ОПИСАНИЕ



3 модульные секции, 2 терморегулятора на каждый модуль,,4 уровня каждой секции для противней 530x470x30, исполнение - лицевые панели нержавеющая сталь, боковые оцинкованная сталь, в комплекте с подставкой и 9 противнями, 13,5 кВт, 220/380В, г.нетто 800x706x1505 мм, 172; г.брутто:870x730x1700, 197кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800x706x1505
Габариты брутто, мм	750x860x1680
Потребляемая мощность, кВт	13,5
Внутренние размеры камеры гриля, мм	545x534x290
Номинальное напряжение	220/380В
Масса нетто/брутто	197/172кг
Размер противня	530x470x30
Материал изготовления	н/сталь, сталь
Количество нагревательных элементов, шт	по 2 на каждую секцию
Пределы регулирования температуры, °C	50-320
Количество терморегуляторов, шт	по 2 на каждую секцию
Количество направляющих под противни, шт	4
Количество противней в комплекте, шт	3
Подставка в комплекте	+

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