

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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://kocateq.nt-rt.ru/> || kqt@nt-rt.ru

Печи для пиццы 2-камерные

Печь для пиццы электрическая 2-камерная с подом 109,5*73 см EP 12.35 SMART

Печь подовая электрическая неразборная однокамерная с керамическим подом размером 109,5*73 см. Модель со специальными технологическими решениями для сетевых пиццерий.

Разработано в Южной Корее при участии итальянских экспертов.

Выпускается в Евросоюзе.

Премиальное качество материалов.

Высота дверцы камеры 14,5см, высота до ТЭНов 20,5 см.

Вместимость пиццы диаметром 25 см - 22 шт., 35 см - 12 шт., 40 см - 6 шт., 45 см - 4 шт.

Специально для сетевых заведений программа выпечки, вызываемая кнопкой Старт для исключения ошибок установки параметров приготовления.

Программа позволяет сохранить в памяти следующие параметры выпечки: - мощность верхней и нижней группы ТЭНов; - мощность нагрева в районе дверей; - температуру.

Печи идеально подходят для масштабирования вашего проекта.

Простая работа по единому стандарту для всех заведений.

Панорамное смотровое окно для контроля за приготовлением.

Цифровая панель управления с установкой параметров работы скроллерами.

В печи использованы новейшие технологические разработки: - цифровой термостат; - специальный контроллер управляющий 3 группами ТЭНов работающих с изменяемой мощностью.

Использование контроллера позволяет задавать и автоматически поддерживать определенный уровень мощности подающей на продукт сверху камеры и от пода.

Третья группа ТЭНов установлена в области двери и служит для компенсации потерь тепла при её открывании, потерь тепла через смотровое стекло.

Указанные выше технологические решения позволяют снизить до минимума временные колебания температуры при эксплуатации печи (минимизация гистерезиса до пренебрежимо малых величин).

Это позволяет выпекать пиццу в строгом соответствии с технологической картой с воспроизводимыми результатами.

У вас нет необходимости визуально контролировать процесс выпечки.

Поместите сырую пиццу в камеру, по истечении необходимого промежутка времени извлеките из камеры готовый продукт.

Подсветка камеры.

Функция автонагрева через заданный интервал времени - от 1 до 40 часов.

Регулируемый шибер.

Дополнительно поставляется стенд, вытяжной зонт.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	20.4
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	95
Ширина, см.	152
Высота, см.	80
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	109,5*73
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	2
Панель управления	механическая



Печь для пиццы электрическая 2-камерная с подом 40*40 см EPC02M

Печь подовая электрическая неразборная двухкамерная с керамическим подом размером 40*40 см для приготовления пиццы диаметром до 35 см.

Механическая панель управления с термостатом от 0-300 градусов Цельсия.

Корпус печи из эмалированной стали, камера из нержавеющей стали Aisi 201.

Высота камеры 11 см.

Смотровое окно для контроля процесса приготовления.

Возможность использования для приготовления свежеприготовленной и замороженной пиццы.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	2.4
Длина упаковки, см.	63
Ширина упаковки, см.	64
Высота упаковки, см.	55
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	54
Ширина, см.	59
Высота, см.	36
Напряжение	220/1/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	40*40
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	2
Панель управления	механическая
Вес брутто, кг	50



Печь для пиццы электрическая 2-камерная с подом 41*41 см EPC02P

Печь подовая электрическая неразборная двухкамерная с керамическим подом размером 41*41 см.

Механическая панель управления с термостатом до 350 градусов Цельсия.

Корпус статической подовой печи из стали с термостойким полимерно-порошковым покрытием.

Средний ТЭН для нагрева пода верхней камеры и верхний нагрев нижней камеры.

Световые индикаторы нагрева печи (отключаются при достижении заданной температуры).

Высота камеры 11 см.

Откидная дверь со смотровым окном, подсветка.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	2.4
Длина упаковки, см.	62
Ширина упаковки, см.	59
Высота упаковки, см.	49
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	57
Ширина, см.	56
Высота, см.	44
Напряжение	220/1/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	41*41
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	2
Панель управления	механическая
Вес брутто, кг	32



Печь для пиццы электрическая 2-камерная с подом 41*41 см EPC02S

Печь подовая электрическая неразборная двухкамерная с керамическим подом размером 41*41 см.

Механическая панель управления с термостатом до 350 градусов Цельсия.

Корпус статической подовой печи из нержавеющей стали.

Средний ТЭН для нагрева пода верхней камеры и верхний нагрев нижней камеры.

Световые индикаторы нагрева печи (отключаются при достижении заданной температуры).

Высота камеры 11 см.

Откидная дверь со смотровым окном, подсветка.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	2.4
Длина упаковки, см.	63
Ширина упаковки, см.	58
Высота упаковки, см.	49
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	57
Ширина, см.	56
Высота, см.	44
Напряжение	220/1/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	41*41
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	2
Панель управления	механическая
Вес брутто, кг	31



Печь для пиццы электрическая 2-камерная с подом 61*61 см EP2

Печь подовая электрическая неразборная двухкамерная с керамическим подом размером 61*61 см.

Корпус статической печи из стали Rustic.

Механическая панель управления.

Две группы нагревательных элементов для нагрева пода и верха камеры с отдельным управлением 2 термостатами.

Высота камеры 14 см.

Смотровое стекло для контроля приготовления и подсветка.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	8.4
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	100
Высота упаковки, см.	86
Требует монтажа	Да
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	91
Ширина, см.	82
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	61*61
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	2
Панель управления	механическая
Вес брутто, кг	156



Печь для пиццы электрическая 2-камерная с подом 66*69 см ЕРА8

Печь подовая электрическая неразборная двухкамерная с размером пода из шамотного камня - 66*69 см. Фронтальная панель и камера печи из нержавеющей стали.

Высота входа в камеру 12 см.

Механическая панель управления с двумя термостатами, регулируемыми температуру на уровне пода и в верхней части камеры.

Мощность верхних и нижних нагревательных элементов 2,5 кВт и 2 кВт.

Термометр показывающий температуру воздуха в камере.

Регулируемый шибер.

Термостат от 100 до 450 градусов Цельсия.

Защитный термостат с пределом срабатывания +500 градусов Цельсия.

Фронтальная откидная дверь со смотровым окном и внутренней подсветкой.

Дополнительно: разобранные стенды, в плоской упаковке.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	9
Длина упаковки, см.	104
Ширина упаковки, см.	100
Высота упаковки, см.	88
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	81.5
Ширина, см.	97.5
Высота, см.	74.5
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	66*69
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	2
Панель управления	механическая
Вес брутто, кг	161



Печь для пиццы электрическая 2-камерная с подом 73*73 см EP 8.35 SMART

Печь подовая электрическая неразборная двухкамерная с керамическим подом размером 73*73 см.

Модель со специальными технологическими решениями для сетевых пиццерий.

Разработано в Южной Корее при участии итальянских экспертов.

Выпускается в Евросоюзе.

Премиальное качество материалов.

Высота дверцы камеры 14,5 см, высота до ТЭНов 20,5 см.

Вместимость пиццы диаметром 25 см - 12 шт., 35 см - 8 шт., 40 см - 4 шт., 45 см - 2 шт.

Специально для сетевых заведений программа выпечки, вызываемая кнопкой Старт для исключения ошибок установки параметров приготовления.

Программа позволяет сохранить в памяти следующие параметры выпечки: - мощность верхней и нижней группы ТЭНов; - мощность нагрева в районе дверей; - температуру.

Печи идеально подходят для масштабирования вашего проекта.

Простая работа по единому стандарту для всех заведений.

Панорамное смотровое окно для контроля за приготовлением.

Цифровая панель управления с установкой параметров работы скроллерами.

В печи использованы новейшие технологические разработки: - цифровой термостат; - специальный контроллер управляющий 3 группами ТЭНов работающих с изменяемой мощностью.

Использование контроллера позволяет задавать и автоматически поддерживать определенный уровень мощности подающий на продукт сверху камеры и от пода.

Третья группа ТЭНов установлена в области двери и служит для компенсации потерь тепла при её открывании, потерь тепла через смотровое стекло.

Указанные выше технологические решения позволяют снизить до минимума временные колебания температуры при эксплуатации печи (минимизация гистерезиса до пренебрежимо малых величин).

Это позволяет выпекать пиццу в строгом соответствии с технологической картой с воспроизводимыми результатами.

У вас нет необходимости визуально контролировать процесс выпечки.

Поместите сырую пиццу в камеру, по истечении необходимого промежутка времени извлеките из камеры готовый продукт.

Подсветка камеры.

Функция автонагрева через заданный интервал времени - от 1 до 40 часов.

Регулируемый шибер.

Дополнительно поставляется стенд, вытяжной зонт.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	13.9
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	95
Ширина, см.	115.5
Высота, см.	80
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	73*73
Тип сборки	неразборная
Серия	прочее
Количество камер, шт	2
Панель управления	механическая



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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://kocateq.nt-rt.ru/> || kqt@nt-rt.ru