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://oem.nt-rt.ru || omd@nt-rt.ru

Печи для пиццы электрические серии SuperTop 2-камерные

Печь для пиццы электрическая серии SuperTop 2-камерная с подом 108*113 см OEM-ALI 935/2

Печь подовая 2-камерная серии SuperTop с размером пода 113*108 см. Производительность: 180 пицц/ ч при загрузке 9 пицц диаметром 35 см, 48 пицц/ч при загрузке 4 пиццы диаметром 45 см, 32 пиццы/ч при загрузке 4 противня 60*40 см. Внутренние размеры камеры 113,6*108,8*13,5 см.
Для равномерной выпечки и подрумянивания продукта, камера полностью из нержавеющей стали Aisi 430. Интуитивно понятная цифровая панель управления с 7" дисплеем и скроллером для установки необходимых параметров. Музыкальный сигнал для привлечения внимания персонала. 3 стандартные программы выпечки с возможностью установки необходимых параметров. Микропроцессор, контролирующий 6 зон нагрева (3 в верху камеры, 3 под подом камеры), для оптимизации энергопотребление. USB порт на фронтальной панели. Раздельная установка мощности нагревательных элементов верха камеры и пода. Максимальная температура 450 градусов Цельсия. Таймер. Функция самоочистки.
Возможность программирования времени для автоматического включения печи.
Интегрированный вытяжной зонт и вентилятор с автоматическим или ручным включением для быстрого устранения дыма и влаги из камеры. Подсветка. Панорамное двойное стекло в двери камеры.
Съемная фронтальная панель из нержавеющей стали. Большая толщина огнеупорного пода камеры для длительного удержания тепла. Дополнительно поставляется открытый стенд, закрытый стенд, тепловой шкаф. Дополнительно возможно изготовление фронтальной панели в других цветах и текстуре. Мощность 17/37,8 кВт.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	37.8
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	151.5
Ширина, см.	146
Высота, см.	78
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	108*113
Тип сборки	неразборная
Серия	SuperTop
Количество камер, шт	2
Панель управления	сенсорная
Вес брутто, кг	562

Печь для пиццы электрическая серии SuperTop 2-камерная с подом 113*73 см OEM-ALI 635 L/2

Печь подовая 2-камерная серии SuperTop с размером пода 113*73 см. Производительность: 120 пицц/ ч при загрузке 6 пицц диаметром 35 см, 24 пиццы/ч при загрузке 2 пиццы диаметром 45 см, 16 пицц/ч при загрузке 2 противня 60*40 см. Внутренние размеры камеры 113,6*73,8*13,5 см. Для равномерной выпечки и подрумянивания продукта, камера полностью из нержавеющей стали Aisi 430. Интуитивно понятная цифровая панель управления с 7" дисплеем и скроллером для установки необходимых параметров. Музыкальный сигнал для привлечения внимания персонала. 3 стандартные программы выпечки с возможностью установки необходимых параметров. Микропроцессор, контролирующий 6 зон нагрева (3 в верху камеры, 3 под подом камеры), для оптимизации энергопотребление. USB порт на фронтальной панели. Раздельная установка мощности нагревательных элементов верха камеры и пода. Максимальная температура 450 градусов Цельсия. Таймер. Функция самоочистки. Возможность программирования времени для автоматического включения печи. Интегрированный вытяжной зонт и вентилятор с автоматическим или ручным включением для быстрого устранения дыма и влаги из камеры.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	30.2
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	116.5
Ширина, см.	146
Высота, см.	78
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	113*73
Тип сборки	неразборная
Серия	SuperTop
Количество камер, шт	2
Панель управления	сенсорная
Вес брутто, кг	460

Печь для пиццы электрическая серии SuperTop 2-камерная с подом 73*75 см OEM-ALI 435/2

Печь подовая 2-камерная серии SuperTop с размером пода 75*73 см. Производительность: 80 пицц/ ч при загрузке 4 пиццы диаметром 35 см, 12 пицц/ч при загрузке 1 пицца диаметром 45 см, 8 пицц/ч при загрузке 1 противень 60*40 см. Внутренние размеры камеры 75,9*73,8*13,5 см. Для равномерной выпечки и подрумянивания продукта, камера полностью из нержавеющей стали Aisi 430. Интуитивно понятная цифровая панель управления с 7" дисплеем и скроллером для установки необходимых параметров. Музыкальный сигнал для привлечения внимания персонала. 3 стандартные программы выпечки с возможностью установки необходимых параметров. Микропроцессор, контролирующий 6 зон нагрева (3 в верху камеры, 3 под подом камеры), для оптимизации энергопотребление. USB порт на фронтальной панели. Раздельная установка мощности нагревательных элементов верха камеры и пода. Максимальная температура 450 градусов Цельсия.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	16.8
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	116.5
Ширина, см.	108.3
Высота, см.	78
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	73*75
Тип сборки	неразборная
Серия	SuperTop
Количество камер, шт	2
Панель управления	сенсорная
Вес брутто, кг	350

Печь для пиццы электрическая серии SuperTop 2-камерная с подом 75*108 см OEM-ALI 635 S/2

Печь подовая 2-камерная серии SuperTop с размером пода 75*108 см.
Производительность: 120 пицц/ ч при загрузке 6 пицц диаметром 35 см, 24 пиццы/ч при загрузке 2 пиццы диаметром 45 см, 16 пицц/ч при загрузке 2 противня 60*40 см. Внутренние размеры камеры 75,9*108,8*13,5 см.
Для равномерной выпечки и подрумянивания продукта, камера полностью из нержавеющей стали Aisi 430.
Интуитивно понятная цифровая панель управления с 7" дисплеем и скроллером для установки необходимых параметров. Музыкальный сигнал для привлечения внимания персонала.
3 стандартные программы выпечки с возможностью установки необходимых параметров.
Микропроцессор, контролирующий 6 зон нагрева (3 в верху камеры, 3 под подом камеры), для оптимизации энергопотребление. USB порт на фронтальной панели.
Раздельная установка мощности нагревательных элементов верха камеры и пода.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	21
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	151.5
Ширина, см.	108.3
Высота, см.	78
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое
Размер пода, см	75*108
Тип сборки	неразборная
Серия	SuperTop
Количество камер, шт	2
Панель управления	сенсорная
Вес брутто, кг	448

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://oem.nt-rt.ru || omd@nt-rt.ru