

Паронконвектоматы



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 Казakhstan (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

www.piron.nt-rt.ru || pni@nt-rt.ru

Пароконвектомат PIRON DG935 газ (5 GN 1/1 или 600x400, 9,5 кВт, 900x740x700)

Технические характеристики



Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 120
Расстояние между уровнями, мм: 70
Артикул: DG935
Автоматическая мойка: Нет
Количество противней (уровней): 5
Тип подачи пара: инжектор
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Температура макс, С: 280
Габариты (ДхШхВ), мм: 900x740x700
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 950x860x950
Номинальная мощность, кВт: 9.5
Температура мин, С: 30
Температурный щуп: нет
Энергоноситель: газ

Пароконвектомат PIRON DG935 газ (5 GN 1/1 или 600x400, 9,5 кВт, 900x740x700)

Электромеханическое управление. Расход газа: 1,01 м³/час. Три скорости двигателя. Предварительный нагрев. Память на 99 программ. Камера изготавливается из нержавеющей стали AISI304.

Пароконвектомат имеет следующие функции:

- Air Flow (реверс вентилятора позволяет усилить поток воздуха в пекарной камере печи).
- Direct Steam (впуск пара в процессе приготовления).
- Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контроль уровней влажности при приготовлении).

Пароконвектомат PIRON DG937 газ (7 GN 1/1 или 600x400, 16,5 кВт, 900x770x880)

Технические характеристики



Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 130
Расстояние между уровнями, мм: 70
Артикул: DG937
Автоматическая мойка: Нет
Количество противней (уровней): 7
Тип подачи пара: инжектор
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Температура макс, С: 280
Габариты (ДхШхВ), мм: 900x770x880
Номинальная мощность, кВт: 16.5
Температурный щуп: нет
Энергоноситель: газ

Пароконвектомат PIRON DG937 газ (7 GN 1/1 или 600x400, 16,5 кВт, 900x770x880)

Электромеханическое управление. Расход газа: 1,69 м³/час. Три скорости двигателя. Предварительный нагрев. Память на 99 программ. Камера изготавливается из нержавеющей стали AISI304.

Пароконвектомат имеет следующие функции:

- Air Flow (реверс вентилятора позволяет усилить поток воздуха в пекарной камере печи).
- Direct Steam (впуск пара в процессе приготовления).
- Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контроль уровней влажности при приготовлении).

Пароконвектомат PIRON DG940 газ (10 GN 1/1 или 600x400, 19 кВт, 900x770x1080)

Технические характеристики



Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 160
Расстояние между уровнями, мм: 70
Артикул: DG940
Автоматическая мойка: Нет
Количество противней (уровней): 10
Тип подачи пара: инжектор
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Температура макс, С: 280
Габариты (ДxШxВ), мм: 900x770x1080
Номинальная мощность, кВт: 19
Температурный щуп: нет
Энергоноситель: газ
Пароконвектомат PIRON DG940 газ (10 GN 1/1 или 600x400, 19 кВт, 900x770x1080)

Электромеханическое управление. Расход газа: 2,01 м3/час. Три скорости двигателя. Предварительный нагрев. Память на 99 программ. Камера изготавливается из нержавеющей стали AISI304.

Пароконвектомат имеет следующие функции:

- Air Flow (реверс вентилятора позволяет усилить поток воздуха в пекарной камере печи),
- Direct Steam (впуск пара в процессе приготовления),
- Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контроль уровней влажности при приготовлении).

Пароконвектомат PIRON PF1204 EXPLORA XP (4 GN1/1 или 600x400, 7,8кВт, 860x960x660 мм)

Технические характеристики



Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 96
Артикул: PF1204
Входное напряжение, В: 220/380
Габариты (ДxШxВ), мм: 860x960x660
Номинальная мощность, кВт: 7.8
Пароконвектомат PIRON PF1204 EXPLORA XP (4 GN1/1 или 600x400, 7,8кВт, 860x960x660 мм)
Сенсорная панель управления. Пароконвектомат имеет следующие функции: Optimal Climatic (возможность удалить избыточный пар, контролируя уровни влажности при приготовлении), Revers Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).

Особенности:

- Регулировка скорости вентилятора
 - Тройное остекление двери
 - LED подсветка двери
 - USB порт
 - Два таймера на каждый уровень
 - Меню управления на русском языке
 - Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
 - Многоточечный термощуп (5-точек)
 - 1000 программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного блюда в каждой программе
 - Отображение текущих расходов (электричество, вода)
 - Программируемая система автоматической мойки
 - Возможность управлять с смартфона или планшета на Android.
- Собственное производство
Официальная гарантия

Пароконвектомат PIRON PF1206 (6 GN1/1 или 600x400, 11,9кВт, 860x960(1020)x860(870) мм

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 136
Расстояние между уровнями, мм: 80
Артикул: PF1206
Автоматическая мойка: Да
Количество противней (уровней): 6
Тип подачи пара: инжектор
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Входное напряжение, В: 380
Температура макс, С: 260
Габариты (ДхШхВ), мм: 860x960(1020)x860(870)
Номинальная мощность, кВт: 11.9
Температура мин, С: 30
Температурный щуп: есть

Энергоноситель: электричество

Пароконвектомат PIRON PF1206 (6 GN1/1 или 600x400, 11,9кВт, 860x960(1020)x860(870) мм Сенсорная панель управления. Пароконвектомат имеет следующие функции: Optimal Climatic (возможность удалить избыточный пар, контролируя уровни влажности при приготовлении), Revers Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).

Особенности:

- Регулировка скорости вентилятора
 - Тройное остекление двери
 - LED подсветка двери
 - USB порт
 - Два таймера на каждый уровень
 - Меню управления на русском языке
 - Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
 - Многоточечный термощуп (5-точек)
 - 1000 программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного блюда в каждой программе
 - Отображение текущих расходов (электричество, вода)
 - Программируемая система автоматической мойки
 - Возможность управлять с смартфона или планшета на Android.
- Собственное производство
Официальная гарантия



Пароконвектомат PIRON PF1206 EXPLORA XP (6 GN1/1 или 600x400, 14,3кВт, 860x960(1020)x860(870) мм

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Артикул: PF1206
Габариты (ДхШхВ), мм: 860x960(1020)x860(870)
Пароконвектомат PIRON PF1206 EXPLORA XP (6 GN1/1 или 600x400, 14,3кВт, 860x960(1020)x860(870) мм Сенсорная панель управления. Пароконвектомат имеет следующие функции: Optimal Climatic (возможность удалить избыточный пар, контролируя уровни влажности при приготовлении), Revers Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).

Особенности:

- Регулировка скорости вентилятора
- Тройное остекление двери
- LED подсветка двери
- USB порт
- Два таймера на каждый уровень
- Меню управления на русском языке
- Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
- Многоточечный термощуп (5-точек)
- 1000 программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного блюда в каждой программе
- Отображение текущих расходов (электричество, вода)
- Программируемая система автоматической мойки
- Возможность управлять с смартфона или планшета на Android.



Пароконвектомат PIRON PF1210 EXPLORA XP (10 GN1/1 или 600x400, 21,5кВт, 860x960x1260 мм)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 185
Артикул: PF1210
Входное напряжение, В: 380
Габариты (ДхШхВ), мм: 860x960x1260
Номинальная мощность, кВт: 21.5
Пароконвектомат PIRON PF1210 EXPLORA XP (10 GN1/1 или 600x400, 21,5кВт, 860x960x1260 мм) Сенсорная панель управления. Пароконвектомат имеет следующие функции: Optimal Climatic (возможность удалить избыточный пар, контролируя уровни влажности при приготовлении), Revers Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
Особенности:
-Регулировка скорости вентилятора
-Тройное остекление двери
-LED подсветка двери
-USB порт
-Два таймера на каждый уровень
-Меню управления на русском языке
-Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
-Многоточечный термощуп (5-точек)
-1000 программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного блюда в каждой программе
-Отображение текущих расходов (электричество, вода)
-Программируемая система автоматической мойки
-Возможность управлять с смартфона или планшета на Android.



Пароконвектомат PIRON PF1404 EXPLORA LT (4 GN1/1 или 600x400, 7,8кВт, 810x900x640 мм)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 90
Артикул: PF1404
Входное напряжение, В: 220/380
Габариты (ДхШхВ), мм: 810x900x640
Номинальная мощность, кВт: 7.8
Пароконвектомат PIRON PF1404 EXPLORA LT (4 GN1/1 или 600x400, 7,8кВт, 810x900x640 мм) Сенсорная панель управления. Универсальные направляющие: возможно использование гостроемкостей GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 75мм. Пароконвектомат имеет следующие функции: Optimal Climatic (возможность удалить избыточный пар, контролируя уровни влажности при приготовлении), Revers Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
Особенности:
-Регулировка скорости вентилятора (1-8)
-Полустатический режим вентилятора
-Мультитаймер: два таймера на каждый уровень
-Меню управления на русском языке
-Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
-Одноточечный термощуп
-1000 программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного блюда в каждой программе
-Система автоматической мойки
-LED подсветка двери
-USB порт
Собственное производство
Официальная гарантия



Пароконвектомат PIRON PF1406 EXPLORA LT (6 GN1/1 или 600x400, 10,5кВт, 810x900x840 мм)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 110
Артикул: PF1406
Входное напряжение, В: 220/380
Габариты (ДхШхВ), мм: 810x900x840
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 1010x1080x990
Номинальная мощность, кВт: 10.5

Пароконвектомат PIRON PF1406 EXPLORA LT (6 GN1/1 или 600x400, 10,5кВт, 810x900x840 мм) Сенсорная панель управления. Универсальные направляющие: возможно использование gastronormов GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 80мм. Пароконвектомат имеет следующие функции: Optimal Climatic (возможность удалить избыточный пар, контролируя уровни влажности при приготовлении), Revers Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).

Особенности:

- Регулировка скорости вентилятора (1-8)
- Полустатический режим вентилятора
- Мультитаймер: два таймера на каждый уровень
- Меню управления на русском языке
- Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
- Одноточечный термощуп
- 1000 программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного блюда в каждой программе
- Система автоматической мойки
- LED подсветка двери
- USB порт



Пароконвектомат PIRON PF1410 EXPLORA LT (10 GN1/1 или 600x400, 15,8кВт, 810x900x1210 мм)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 125
Артикул: PF1410
Входное напряжение, В: 380
Габариты (ДхШхВ), мм: 810x900x1210
Номинальная мощность, кВт: 15.8

Пароконвектомат PIRON PF1410 EXPLORA LT (10 GN1/1 или 600x400, 15,8кВт, 810x900x1210 мм) Сенсорная панель управления. Универсальные направляющие: возможно использование gastronormов GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 80мм. Пароконвектомат имеет следующие функции: Optimal Climatic (возможность удалить избыточный пар, контролируя уровни влажности при приготовлении), Revers Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).

Особенности:

- Регулировка скорости вентилятора (1-8)
- Полустатический режим вентилятора
- Мультитаймер: два таймера на каждый уровень
- Меню управления на русском языке
- Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
- Одноточечный термощуп
- 1000 программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного блюда в каждой программе
- Система автоматической мойки
- LED подсветка двери
- USB порт



Пароконвектомат PIRON PF1416 EXPLORA LT (16 600x400, 870x1000x1930 мм, 36 кВт, 380 В)



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 250
Артикул: PF1416
Входное напряжение, В: 380
Габариты (ДхШхВ), мм: 870x1000x1930
Номинальная мощность, кВт: 36

Пароконвектомат PIRON PF1416 EXPLORA LT (16 600x400, 870x1000x1930 мм, 36 кВт, 380 В) Вкатная тележка для пекарских листов 600x400 мм. Сенсорная панель управления. Расстояние между уровнями: 80мм. Пароконвектомат имеет следующие функции: Optimal Climatic (возможность удалить избыточный пар, контролируя уровни влажности при приготовлении), Revers Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).

Особенности:

- Регулировка скорости вентилятора (1-8)
- Полустатический режим вентилятора
- Мультитаймер: два таймера на каждый уровень
- Меню управления на русском языке
- Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
- Одноточечный термощуп
- 1000 программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного блюда в каждой программе
- Система автоматической мойки
- LED подсветка двери
- USB порт

Пароконвектомат PIRON PF1420 EXPLORA LT (20 GN1/1, 870x1000x1930 мм, 36 кВт, 380 В)



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 250
Артикул: PF1420
Входное напряжение, В: 380
Габариты (ДхШхВ), мм: 870x1000x1930
Номинальная мощность, кВт: 36

Пароконвектомат PIRON PF1420 EXPLORA LT (20 GN1/1, 870x1000x1930 мм, 36 кВт, 380 В) Вкатная тележка для гастроремокостей GN1/1. Сенсорная панель управления. Расстояние между уровнями: 67мм. Пароконвектомат имеет следующие функции: Optimal Climatic (возможность удалить избыточный пар, контролируя уровни влажности при приготовлении), Revers Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).

Особенности:

- Регулировка скорости вентилятора (1-8)
- Полустатический режим вентилятора
- Мультитаймер: два таймера на каждый уровень
- Меню управления на русском языке
- Возможность получить пар при температуре от 60 градусов (приготовление на низких температурах)
- Одноточечный термощуп
- 1000 программ приготовления, Возможность прописать до 40 шагов приготовления одного блюда в каждой программе
- Система автоматической мойки
- LED подсветка двери
- USB порт

Пароконвектомат PIRON PF3020 (20 GN 1/1, 940x1000x1930 мм, 30 кВт, 380 В)

Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

Артикул: PF3020

Пароконвектомат PIRON PF3020 (20 GN 1/1, 940x1000x1930 мм, 30 кВт, 380 В) Механическое управление. Механический замок. В комплекте вкатная тележка для gastronorm GN 1/1. Расстояние между уровнями: 67мм. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Clima (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).

Опции: душирующее устройство

Собственное производство

Официальная гарантия



Пароконвектомат PIRON PF3116T (16 600x400, 940x1000x1930 мм, 36 кВт, 380 В)

Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

Гарантийный срок: 12 мес.

Масса без упаковки, кг: 250

Артикул: PF3116T

Входное напряжение, В: 380

Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 940x1000x1930

Номинальная мощность, кВт: 36

Пароконвектомат PIRON PF3116T (16 600x400, 940x1000x1930 мм, 36 кВт, 380 В) Вкатная тележка для пекарских листов 600x400мм. Механическое управление. Механический замок. Расстояние между уровнями: 80мм. 3 скорости вентилятора. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).

Опции: душирующее устройство.



Пароконвектомат PIRON PF3120T (20 GN1/1, 940x1000x1930 мм, 36 кВт, 380 В)

Технические характеристики



Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 250
Артикул: PF3120T
Входное напряжение, В: 380
Габариты (ДхШхВ), мм: 940x1000x1930
Номинальная мощность, кВт: 36
Пароконвектомат PIRON PF3120T (20 GN1/1, 940x1000x1930 мм, 36 кВт, 380 В)
Вкатная тележка для gastronormов GN1/1. Механическое управление. Механический замок.
Расстояние между уровнями: 67мм. 3 скорости вентилятора. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).

Опции: душирующее устройство.

Пароконвектомат PIRON PF7306 (6 GN1/1 или 600x400, 9,2 кВт, 780x850x810мм)

Технические характеристики



Производитель: PIRON
Страна: Италия
Артикул: PF7306
Габариты (ДхШхВ), мм: 780x850x810
Пароконвектомат PIRON PF7306 (6 GN1/1 или 600x400, 9,2 кВт, 780x850x810мм) Механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование gastronormов GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 80мм. 3 скорости вентилятора. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Регулировка подачи пара. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304. Подключение к сети 380 В.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
 - Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
 - Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).
- Скорости вентилятора об/мин: V1=1000 rpm V2=2000 rpm V3=2800 rpm

Пароконвектомат PIRON PF7310 (10 GN1/1 или 600x400, 13,8 кВт, 780x850x1180мм)

Технические характеристики



Производитель: PIRON

Страна: Италия

Артикул: PF7310

Масса в упаковке, кг: 126

Габариты (ДхШхВ), мм: 780x850x1180

Пароконвектомат PIRON PF7310 (10 GN1/1 или 600x400, 13,8 кВт, 780x850x1180мм) Механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование gastronormов GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 80мм. 3 скорости вентилятора. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Регулировка подачи пара. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304. Подключение к сети 380 В.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
 - Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
 - Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).
- Скорости вентилятора об/мин: V1=1000 rpm V2=2000 rpm V3=2800 rpm

Пароконвектомат PIRON PF7404 (4 GN1/1 или 600x400, 6,5 кВт, 760x720x540мм)

Технические характеристики



Производитель: PIRON

Страна: Италия

Гарантийный срок: 12 мес.

Артикул: PF7404

Габариты (ДхШхВ), мм: 760x720x540

Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 820x880x720

Напряжение/частота: 220В/380В

Мощность: 6,5кВт

Пароконвектомат PIRON PF7404 (4 GN1/1 или 600x400, 6,5 кВт, 760x720x540мм) Механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование gastronormов GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 75мм. 3 скорости вентилятора. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Регулировка подачи пара. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304. Комбинированное подключение к сети 220/380 В

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
 - Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
 - Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).
- Скорости вентилятора об/мин: V1=1000 rpm V2=2000 rpm V3=2800 rpm

Пароконвектомат PIRON PF9004 (4 GN1/1 или 600x400, 9,6 кВт, 920x895x640)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 96
Расстояние между уровнями, мм: 75
Артикул: PF9004
Автоматическая мойка: Нет
Количество противней (уровней): 4
Тип подачи пара: инжектор
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Входное напряжение, В: 380
Температура макс, С: 260
Габариты (ДхШхВ), мм: 920x895x640
Наличие конвекции: Да
Номинальная мощность, кВт: 9.6
Температура мин, С: 30
Температурный щуп: нет
Энергоноситель: электричество
Пароконвектомат PIRON PF9004 (4 GN1/1 или 600x400, 9,6 кВт, 920x895x640)

Механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование габаритности GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 75мм. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Clima (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).

Опции: направляющие на 5 уровней (расстояние между уровнями 67мм, только для GN1/1) Душирующее устройство



Пароконвектомат PIRON PF9004D (4 GN1/1 или 600x400, 9,6 кВт, 920x895x640)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 96
Расстояние между уровнями, мм: 80
Артикул: PF9004D
Автоматическая мойка: Опция
Количество противней (уровней): 4
Тип подачи пара: инжектор
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Входное напряжение, В: 380
Температура макс, С: 260
Габариты (ДхШхВ), мм: 920x895x640
Номинальная мощность, кВт: 9.6
Температура мин, С: 30
Температурный щуп: есть
Энергоноситель: электричество

Пароконвектомат PIRON PF9004D (4 GN1/1 или 600x400, 9,6 кВт, 920x895x640)

Цифровое механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование габаритности GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 75мм. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Память на 99 программ, включающая 4 этапа приготовления для каждой программы. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Регулирование скорости вентилятора (1-6). Термометр (игла) для измерения температуры внутри продукта. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Камера изготавливается из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (позволяет удалить избыточный пар, путём регулировки заслонки выхода пара).

Опции: направляющие на 5 уровней (расстояние между уровнями 67мм, только для GN1/1), автоматическая мойка.

Скорости вентилятора об/мин: V1=1300 rpm V2=1600 rpm V3=1900 rpm V4=2200 rpm V5=2500 rpm V6=2800 rpm



Пароконвектомат PIRON PF9006D (6 GN1/1 или 600x400, 9,6 кВт, 920x895x835)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 116
Расстояние между уровнями, мм: 80
Артикул: PF9006D
Автоматическая мойка: Опция
Количество противней (уровней): 6
Тип подачи пара: инжектор
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Входное напряжение, В: 380
Температура макс, С: 260
Габариты (ДхШхВ), мм: 920x895x835
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 1010x1080x990
Номинальная мощность, кВт: 9.7
Температура мин, С: 30
Температурный щуп: есть
Энергоноситель: электричество
Пароконвектомат PIRON PF9006D (6 GN1/1 или 600x400, 9,6 кВт, 920x895x835)

Цифровое механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование габаритности GN1/1 и пекарских листов 600x400. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Память на 99 программ, включающая 4 этапа приготовления для каждой программы. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Регулирование скорости вентилятора (1-6). Термокерн (игла) для измерения температуры внутри продукта. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Камера изготавливается из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (позволяет удалить избыточный пар, путём регулировки заслонки выхода пара).

Опции: направляющие на 7 уровней (расстояние между уровнями 67мм, только для GN1/1), автоматическая мойка.

Скорости вентилятора об/мин: V1=1300 rpm V2=1600 rpm V3=1900 rpm V4=2200 rpm V5=2500 rpm V6=2800 rpm

Пароконвектомат PIRON PF9010D (10 GN1/1 или 600x400, 14,4 кВт, 920x895x1205)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 130
Расстояние между уровнями, мм: 80
Артикул: PF9010D
Автоматическая мойка: Опция
Количество противней (уровней): 10
Тип подачи пара: инжектор
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Входное напряжение, В: 380
Температура макс, С: 260
Габариты (ДхШхВ), мм: 920x895x1205
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 1010x1080x1360
Номинальная мощность, кВт: 14.4
Температура мин, С: 30
Температурный щуп: есть
Энергоноситель: электричество
Пароконвектомат PIRON PF9010D (10 GN1/1 или 600x400, 14,4 кВт, 920x895x1205)

Цифровое механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование габаритности GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 80мм. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Память на 99 программ, включающая 4 этапа приготовления для каждой программы. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Регулирование скорости вентилятора (1-6). Термокерн (игла) для измерения температуры внутри продукта. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Камера изготавливается из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (позволяет удалить избыточный пар, путём регулировки заслонки выхода пара).

Опции: направляющие на 12 уровней (расстояние между уровнями 67мм, только для GN1/1), автоматическая мойка.

Скорости вентилятора об/мин: V1=1300 rpm V2=1600 rpm V3=1900 rpm V4=2200 rpm V5=2500 rpm V6=2800 rpm



Пароконвектомат PIRON PF9106 (6 GN1/1 или 600x400, 10,5 кВт, 920x900x840)

Технические характеристики



Производитель: PIRON

Страна: Италия

Гарантийный срок: 12 мес.

Масса без упаковки, кг: 116

Артикул: PF9106

Входное напряжение, В: 220/380

Габариты (ДхШхВ), мм: 920x900x840

Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 1010x1080x990

Номинальная мощность, кВт: 10.5

Пароконвектомат PIRON PF9106 (6 GN1/1 или 600x400, 10,5 кВт, 920x900x840) Механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование gastronorm GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 80мм. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).

Опции: направляющие на 7 уровней (расстояние между уровнями 67мм, только для GN1/1), суширующее устройство.

Пароконвектомат PIRON PF9106D (6 GN1/1 или 600x400, 10,5 кВт, 920x900x840)

Технические характеристики



Производитель: PIRON

Страна: Италия

Гарантийный срок: 12 мес.

Артикул: PF9106D

Масса в упаковке, кг: 118

Габариты (ДхШхВ), мм: 920x900x840

Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 1010x1080x990

Пароконвектомат PIRON PF9106D (6 GN1/1 или 600x400, 10,5 кВт, 920x900x840)

Цифровое механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование gastronorm GN1/1 и пекарских листов 600x400. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Память на 99 программ, включающая 4 этапа приготовления для каждой программы. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Регулирование скорости вентилятора (1-6). Термокерн (игла) для измерения температуры внутри продукта. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Камера изготавливается из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (позволяет удалить избыточный пар, путём регулировки заслонки выхода пара).

Опции: направляющие на 7 уровней (расстояние между уровнями 67мм, только для GN1/1), автоматическая мойка.

Скорости вентилятора об/мин: V1=1300 rpm V2=1600 rpm V3=1900 rpm V4=2200 rpm V5=2500 rpm V6=2800 rpm

Пароконвектомат PIRON PF9106T (6 GN1/1 или 600x400, 10,5 кВт, 920x900x840мм)

Технические характеристики



Производитель: PIRON

Страна: Италия

Гарантийный срок: 12 мес.

Масса без упаковки, кг: 116

Артикул: PF9106T

Входное напряжение, В: 220/380

Габариты (ДxШxВ), мм: 920x900x840

Номинальная мощность, кВт: 10.5

Пароконвектомат PIRON PF9106T (6 GN1/1 или 600x400, 10,5 кВт, 920x900x840мм) Механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование габаритов GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 80мм. 3 скорости вентилятора. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).

Опции: направляющие на 7 уровней (расстояние между уровнями 67мм, только для GN1/1), душирующее устройство.

Пароконвектомат PIRON PF9110 (10 GN1/1 530x325 или 600x400, 15,8кВт, 920x900x1210мм)

Технические характеристики



Производитель: PIRON

Страна: Италия

Гарантийный срок: 12 мес.

Масса без упаковки, кг: 130

Артикул: PF9110

Входное напряжение, В: 380

Габариты (ДxШxВ), мм: 920x895x1205

Габариты в упаковке (ДxШxВ), мм: 1010x1080x1360

Номинальная мощность, кВт: 15.8

Пароконвектомат PIRON PF9110 (10 GN1/1 530x325 или 600x400, 15,8кВт, 920x900x1210мм)

Механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование габаритов GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 80мм. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).

Опции: направляющие на 12 уровней (расстояние между уровнями 67мм, только для GN1/1), душирующее устройство.

Пароконвектомат PIRON PF9110D (10 GN1/1 530x325 или 600x400, 15,8кВт, 920x900x1210мм)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 130
Артикул: PF9110D
Входное напряжение, В: 380
Габариты (ДхШхВ), мм: 920x895x1210
Номинальная мощность, кВт: 15.8
Пароконвектомат PIRON PF9110D (10 GN1/1 530x325 или 600x400, 15,8кВт, 920x900x1210мм)

Цифровое механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование gastronormов GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 80мм. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Память для 99 программ, включающая 4 этапа приготовления для каждой программы. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Регулирование скорости вентилятора (1-6). Термокерн (игла) для измерения температуры внутри продукта. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Камера изготавливается из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (позволяет удалить избыточный пар, путём регулировки заслонки выхода пара).

Опции: направляющие на 12 уровней (расстояние между уровнями 67мм, только для GN1/1), автоматическая мойка.

Скорости вентилятора об/мин: V1=1300 rpm V2=1600 rpm V3=1900 rpm V4=2200 rpm V5=2500 rpm V6=2800 rpm



Пароконвектомат PIRON PF9110T (10 GN1/1 или 600x400, 15,8 кВт, 920x900x1210мм)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 130
Артикул: PF9110T
Входное напряжение, В: 380
Габариты (ДхШхВ), мм: 920x900x1210
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 1010x1080x1360
Номинальная мощность, кВт: 15.8
Пароконвектомат PIRON PF9110T (10 GN1/1 или 600x400, 15,8 кВт, 920x900x1210мм)

Механическое управление. Механический замок. Универсальные направляющие: возможно использование gastronormов GN1/1 и пекарских листов 600x400. Расстояние между уровнями: 80мм. 3 скорости вентилятора. Двойное стекло двери (съёмное внутреннее стекло для облегчения чистки). Ручной таймер. Ручной контроль температуры. Процентная регулировка подачи пара. Внутреннее освещение 2 галогенными лампами 40 Вт. Рабочая камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304.

Функции:

- Air Flow (усиление потоков горячего воздуха в камере за счёт реверса вентиляторов).
- Accelerate Cooking (впуск пара в рабочую камеру во время приготовления).
- Optimal Climatic (удаление избыточного пара, контролируя уровни влажности при приготовлении).

Опции: направляющие на 12 уровней (расстояние между уровнями 67мм, только для GN1/1), душирующее устройство.



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