

Каталог продукции PIRON



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 Каззахстан (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 gastronorm 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 gastronorm 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), душирующее 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 (ДхШхВ), 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 (ДхШхВ), мм: 920x895x1205
Габариты в упаковке (ДхШхВ), 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 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 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.



Печи конвекционные



Печь конвекционная PIRON PF5004F (4 противня 480x345, 3,3 кВт, 600x600x540)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 37
Расстояние между уровнями, мм: 75
Артикул: PF5004F
Количество противней (уровней): 4
Тип габаритности (противня): 480x345
Входное напряжение, В: 220
Температура макс, С: 260
Габариты (ДхШхВ), мм: 600x600x540
Наличие конвекции: Да
Номинальная мощность, кВт: 3.3
Температура мин, С: 30
Объем в упаковке, м3: 0.351
Наличие пароувлажнения: Нет
Печь конвекционная PIRON PF5004F (4 противня 480x345, 3,3 кВт, 600x600x540) Механическое управление. Два мотора. Камера: нерж.сталь. Без пароувлажнения. В комплекте: противни, токоподводящий кабель.



Печь конвекционная PIRON PF5504 (4 противня 442x325, 2,5 кВт, 550x600x540) духовка эмаль

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 27
Расстояние между уровнями, мм: 75
Артикул: PF5504
Количество противней (уровней): 4
Тип габаритности (противня): 442x325
Входное напряжение, В: 220
Температура макс, С: 260
Габариты (ДхШхВ), мм: 550x600x540
Наличие конвекции: Да
Номинальная мощность, кВт: 2.6
Температура мин, С: 30
Наличие пароувлажнения: Нет
Печь конвекционная PIRON PF5504 (4 противня 442x325, 2,5 кВт, 550x600x540) духовка эмаль Механическое управление. Один мотор. Без увлажнения. В комплекте: противни, токоподводящий кабель. Внутреннее покрытие камеры из эмали.



Печь конвекционная PIRON PF5804 (4 противня 442x325, 2,8 кВт, 550x600x540) духовка нерж.

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 27
Артикул: PF5804
Входное напряжение, В: 220
Габариты (ДхШхВ), мм: 550x600x540
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 660x760x740
Номинальная мощность, кВт: 2.8
Печь конвекционная PIRON PF5804 (4 противня 442x325, 2,8 кВт, 550x600x540) духовка нерж. Механическое управление. Один мотор. Без увлажнения. В комплекте: противни, токоподводящий кабель. Камера нерж.



Печь конвекционная PIRON PF7504 (4 GN1/1 или 600x400, 6,3кВт, увлаж.750x720x540)

Технические характеристики



Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 52
Расстояние между уровнями, мм: 75
Артикул: PF7504
Количество противней (уровней): 4
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Входное напряжение, В: 220/380
Температура макс, С: 280
Габариты (ДхШхВ), мм: 750x720x540
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 910x910x740
Наличие конвекции: Да
Номинальная мощность, кВт: 6.3
Температура мин, С: 30
Материал изготовления: нержавеющая сталь
Объем в упаковке, м3: 0.612
Наличие пароувлажнения: Да
Печь конвекционная PIRON PF7504 (4 GN1/1 или 600x400, 6,3кВт, увлаж.750x720x540) Механическое управление. Два мотора без реверса. Пароувлажнение. Способ подачи пара - инжекторный впрыск. Регулировка времени и температуры в ручном режиме. Камера из нерж.стали.

Печь конвекционная PIRON PF7604 (4 GN1/1 или 600x400, 6,5кВт, увлаж.750x720x540)

Технические характеристики



Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 62
Расстояние между уровнями, мм: 75
Артикул: PF7604
Количество противней (уровней): 4
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Входное напряжение, В: 220/380
Температура макс, С: 280
Габариты (ДхШхВ), мм: 750x720x540
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 910x910x740
Наличие конвекции: Да
Номинальная мощность, кВт: 6.5
Температура мин, С: 50
Материал изготовления: нержавеющая сталь
Наличие пароувлажнения: Да
Печь конвекционная PIRON PF7604 (4 GN1/1 или 600x400, 6,5кВт, увлаж.750x720x540) Механическое управление. Два высокоскоростных реверсивных мотора. Автоматический реверс. Пароувлажнение. Способ подачи пара - инжекторный впрыск. Плавная регулировка температуры. Таймер до 120 мин. Камера из нерж.стали.

Печь конвекционная PIRON PF8004D (4 GN1/1 или 600x400, 6,5кВт, увлаж.800x760x540)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 55
Расстояние между уровнями, мм: 75
Артикул: PF8004D
Количество противней (уровней): 4
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Входное напряжение, В: 220/380
Температура макс, С: 260
Габариты (ДхШхВ), мм: 800x760x540
Наличие конвекции: Да
Номинальная мощность, кВт: 6.5
Температура мин, С: 30
Материал изготовления: нержавеющая сталь
Наличие пароувлажнения: Да

Печь конвекционная PIRON PF8004D (4 GN1/1 или 600x400, 6,5кВт, увлаж.800x760x540) Цифровое механическое управление. Два высокоскоростных реверсивных мотора. Автоматический реверс. Три стадии приготовления. Память на 99 програм. Предварительный нагрев. Пароувлажнение. Способ подачи пара - инжекторный впрыск. Камера из нерж.стали.



Печь конвекционная PIRON PF5004P с пароувлажнением (4 противня 480x345. 3,3кВт, 600x600x540)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 37
Расстояние между уровнями, мм: 75
Артикул: PF5004P
Количество противней (уровней): 4
Тип габаритности (противня): 480x345
Входное напряжение, В: 220
Температура макс, С: 260
Габариты (ДхШхВ), мм: 600x600x540
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 660x760x700
Наличие конвекции: Да
Номинальная мощность, кВт: 3.3
Температура мин, С: 30
Наличие пароувлажнения: Да

Печь конвекционная PIRON PF5004P с пароувлажнением (4 противня 480x345. 3,3кВт, 600x600x540) Механическое управление. Два мотора. Особенности: камера нерж., Accelerate Cooking (основывается на впуске воды во время приготовления. Наличие влаги сокращает время приготовления, защищая поверхность приготовляемого блюда от возможного влияния, вызванного продолжительным приготовлением), функция гриля.



Шкафы расстоечные



Шкаф расстоечный PIRON PL1208 (8 уровней 600x400, 2кВт, 860x940x950)



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 50
Артикул: PL1208
Количество противней (уровней): 8
Габариты (ДхШхВ), мм: 860x940x950
Номинальная мощность, кВт: 2
Шкаф расстоечный PIRON PL1208 (8 уровней 600x400, 2кВт, 860x940x950) Температурный режим от 30 до 60 °С. Материал корпуса - нержавеющая сталь. Наличие пароувлажнения. Система управления - электромеханическая. Нижний нагревательный элемент. Оснащенность: емкость для воды. Совместим с моделями пароконвектоматов Piron EXPLORA: PF1406, PF1404, PF1206, PF1204.

Шкаф расстоечный PIRON PL1212 (12 уровней 600x400, 2кВт, 860x940x600)



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Артикул: PL1212
Габариты (ДхШхВ), мм: 860x940x600
Шкаф расстоечный PIRON PL1212 (12 уровней 600x400, 2кВт, 860x940x600) Температурный режим от 30 до 60 °С. Материал корпуса - нержавеющая сталь. Наличие пароувлажнения. Система управления - электромеханическая. Нижний нагревательный элемент. Оснащенность: емкость для воды. Совместим с моделями пароконвектоматов Piron EXPLORA: PF1410, PF1210.

Шкаф расстоечный PIRON PL6008 (8 уровней, 600x600x930мм, 2кВт, 230В)



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 40
Расстояние между уровнями, мм: 75
Артикул: PL6008
Количество противней (уровней): 8
Тип гастоёмкости (противня): 480x345;442x325
Входное напряжение, В: 220
Габариты (ДхШхВ), мм: 600x600x930
Номинальная мощность, кВт: 2
Шкаф расстоечный PIRON PL6008 (8 уровней, 600x600x930мм, 2кВт, 230В) Температурный режим от 30 до 60 °С. Материал корпуса - нержавеющая сталь. Наличие пароувлажнения. Система управления - электромеханическая. Нижний нагревательный элемент. Оснащенность: емкость для воды. Совместим с моделями печей Piron: PF5004F, PF5004P, PF5504, PF5804.

Шкаф расстоечный PIRON PL9008 (8 уровней 600x400, 2кВт, 920x800x930)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 55
Расстояние между уровнями, мм: 75
Артикул: PL9008
Количество противней (уровней): 8
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Входное напряжение, В: 220
Габариты (ДxШxВ), мм: 920x800x930
Номинальная мощность, кВт: 2

Шкаф расстоечный PIRON PL9008 (8 уровней 600x400, 2кВт, 920x800x930) Температурный режим от 30 до 60 °С. Материал корпуса - нержавеющая сталь. Наличие пароувлажнения. Система управления - электромеханическая. Нижний нагревательный элемент. Оснащенность: емкость для воды. Совместим с моделями пароконвектоматов и печей Piron: PF9006D, PF9006, PF9004D, PF9004, PF7604, PF7504, PF8004D.



Шкаф расстоечный PIRON PL9012 (12 уровней 600x400, 2кВт, 920x940x600)

Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Масса без упаковки, кг: 55
Расстояние между уровнями, мм: 70
Артикул: PL9012
Количество противней (уровней): 12
Тип габаритности (противня): GN 1/1 530x325 или противни 600x400
Входное напряжение, В: 220
Габариты (ДxШxВ), мм: 920x940x600
Габариты в упаковке (ДxШxВ), мм: 1000x1000x740
Номинальная мощность, кВт: 2

Шкаф расстоечный PIRON PL9012 (12 уровней 600x400, 2кВт, 920x940x600) Температурный режим от 30 до 60 °С. Материал корпуса - нержавеющая сталь. Наличие пароувлажнения. Система управления - электромеханическая. Нижний нагревательный элемент. Оснащенность: емкость для воды. Совместим с моделями пароконвектоматов и печей Piron: PF9010D, PF9010.



Системы мойки



Моющая система PIRON KLV00001



Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

Гарантийный срок: 12 мес.

Артикул: KLV00001

Моющая система PIRON KLV00001 Опция автоматической мойки для пароконвектоматов PIRON моделей: PF1004, PF2004, PF1006, PF2006, PF1010, PF2010

Моющая система PIRON KLV00004

Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

Артикул: KLV00004

Моющая система PIRON KLV00004 Автоматическая мойка для пароконвектоматов PIRON моделей: PF9104D, PF9106D, PF9110D

Душ PIRON DOC10



Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

Артикул: DOC10

Душ PIRON DOC10

Душирующее устройство.

Душ PIRON KDC00020



Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

Артикул: KDC00020

Душ PIRON KDC00020

Душирующее устройство.

Дополнительное оборудование



Тележка CAR00001 16 уровней 600x400 (для пароконвектоматов PIRON PF3116/T и PF3120/T)



Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

Артикул: CAR00001

Тележка CAR00001 16 уровней 600x400 (для пароконвектоматов PIRON PF3116/T и PF3120/T)

Предназначена для пароконвектоматов PIRON PF2116, PF2016 и PF1016.

Тележка CAR00006 20 уровней GN1/1 (для пароконвектоматов PIRON PF3116/T и PF3120/T)



Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

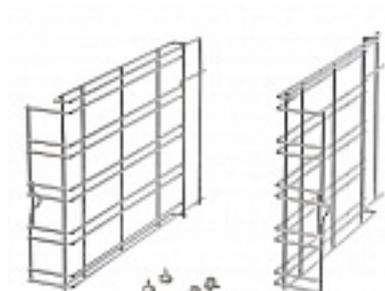
Гарантийный срок: 12 мес.

Артикул: CAR00006

Тележка CAR00006 20 уровней GN1/1 (для пароконвектоматов PIRON PF3116/T и PF3120/T)

Предназначена для пароконвектоматов PIRON PF3116/T и PF3120/T

Комплект боковых суппортов на 5 уровней PIRON KGI00003



Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

Гарантийный срок: 12 мес.

Артикул: KGI00003

Комплект боковых суппортов на 5 уровней PIRON KGI00003 Направляющие для gastronormов 5 уровней, расстояние между уровнями 67 мм. Опция для пароконвектоматов PIRON 1000, 2000, 9000 серий

Только для GN1/1. Конструкция направляющих позволяет предотвратить опрокидывание gastronormов.

Комплект боковых суппортов на 7 уровнях PIRON KGI00002



Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

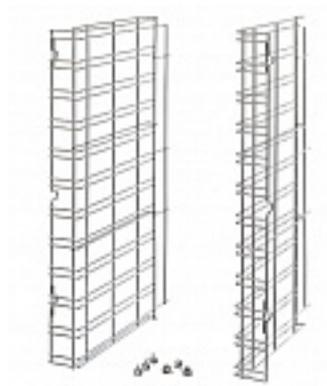
Гарантийный срок: 12 мес.

Артикул: KGI00002

Комплект боковых суппортов на 7 уровней PIRON KGI00002 Направляющие для gastronormов 7 уровней, расстояние между уровнями 67 мм. Опция для пароконвектоматов PIRON 1000, 2000, 9000 серий

Только для GN1/1. Конструкция направляющих позволяет предотвратить опрокидывание gastronormов.

Комплект боковых суппортов на 12 уровнях PIRON KGI00001



Технические характеристики

Производитель: PIRON

Страна: Италия

Гарантийный срок: 12 мес.

Артикул: KGI00001

Комплект боковых суппортов на 12 уровней PIRON KGI00001 Направляющие для gastronormов 12 уровней, расстояние между уровнями 67 мм. Опция для пароконвектоматов PIRON 1000, 2000, 9000 серий

Только для GN1/1. Конструкция направляющих позволяет предотвратить опрокидывание gastronormов.

Аксессуары



Противень алюмин. 442x325мм PIRON LEC30003



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Артикул: LEC30003
Габариты (ДхШхВ), мм: 442x325
Код товара: н0000099577
Противень алюмин. 442x325мм PIRON LEC30003

Совместимы с моделями конвекционных печей PF5504, PF5804

Противень алюмин. 480x345x8мм PIRON LEC30037



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Артикул: LEC30037
Противень алюмин. 480x345x8мм PIRON LEC30037
Совместим с моделями PIRON: PF5004F, PF5004P, PF5004U.

Противень алюмин. перфорир. 600x400 PIRON 5 волн LEC30004



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Артикул: LEC30004
Габариты (ДхШхВ), мм: 600x400
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 600x400
Противень алюмин. перфорир. 600x400 PIRON 5 волн LEC30004 Перфорированный алюминиевый противень на 5 каналов с опорой, предназначен для конвекционных печей и пароконвектоматов Piron линии выпечки.

Противень алюмин. перфорир. PIRON 600x400x20 PIRON LEC30010



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Артикул: LEC30010
Противень алюмин. перфорир. PIRON 600x400x20 PIRON LEC30010 Перфорированный алюминиевый противень, предназначен для конвекционных печей и пароконвектоматов Piron линии выпечки.

Противень алюминиевый с тефлоновым покрытием LEC30012



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Артикул: LEC30012
Противень алюминиевый с тефлоновым покрытием LEC30012 Опция для пароконвектоматов PIRON PF9004, PF9006, PF9010

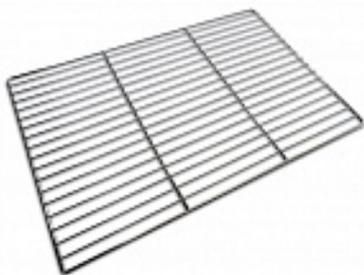
Противень для яиц 600x400x20 PIRON LEC30029



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Артикул: LEC30029
Габариты (ДхШхВ), мм: 600x400x20
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 600x400x20
Противень для яиц 600x400x20 PIRON LEC30029 Противень на 8 каналов, предназначен для конвекционных печей и пароконвектоматов Piron линии выпечки.

Решетка-гриль нерж. 600x400 PIRON GRI30088



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Артикул: GRI30088
Габариты (ДхШхВ), мм: 600x400
Решетка-гриль нерж. 600x400 PIRON GRI30088

Противень для гриля GN1/1 530x325x20 PIRON LEC30025



Технические характеристики

Производитель: PIRON
Страна: Италия
Гарантийный срок: 12 мес.
Артикул: LEC30025
Габариты (ДхШхВ), мм: 530x325x20
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм: 530x325x20
Противень для гриля GN1/1 530x325x20 PIRON LEC30025 Чугунный противень для гриля, предназначен для конвекционных печей и пароконвектоматов Piron линии гастрономии.

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