

Печи для пиццы

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
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
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: bhw@nt-rt.ru || сайт: <https://bartscher.nt-rt.ru/>

Печи для пиццы



Печь для пиццы PR330

203725

GTIN 4015613848167



► Решетка для выпекания пиццы
Размеры: Ш 330 x Г 345 x В 6 мм

Печь для пиццы позволяет выпекать пиццу – свежеприготовленную или полуфабрикат – с хрустящим основанием и сочной начинкой, не затрачивая при этом много времени на разогрев. Компактная модель из высококачественной стали рассчитана на небольшие объемы производства – это идеальное решение для бистро, закусок или кафе. Для удобства решетка печи прикреплена к дверце и ручке.

- | | |
|---|-----------------------------|
| • Функции духового шкафа | Верхнее /нижнее нагревание |
| • Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно | нет |
| • Диапазон температуры | 50 °С до 300 °С |
| • Размеры пиццы | 1 пицца Ø 33 см |
| • Таймер | да |
| • Мощность | 1,75 кВт 230 В 50/60 Гц |
| • Габариты | Ш 505 x Г 555 x В 265 мм |
| • вес | 17,8 кг |

Конвейерная печь для пиццы 3600TB10

2002203

GTIN 4015613724584



Пицца и закуски на конвейере: с помощью печи открытого типа для пиццы готовится пицца, бутерброды и даже тосты. Индивидуальная регулировка скорости транспортной ленты делает каждое блюдо хрустящим и вкусным.



- Функции духового шкафа
- Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно
- Диапазон температуры
- Размеры пиццы
- Скорость ленты

Верхнее / нижнее нагревание да

70 °С до 250 °С

Макс. Ø 32 см

Регулируется на 10 ступенях

Время передвижения ленты: Прибл. 2 до 14 минут

3,5 кВт | 230 В | 50-60 Гц

Ш 472 x Г 1 045 x В 400 мм

21,9 кг

- Мощность

- Габариты

- вес



- ▶ Размер пиццы: макс. Ø 32 см

- ▶ Продолжительность работы: регулируется от 2 до 14 минут (10 уровней)

Противень для пиццы 290-R

- Материал: Сталь, С покрытием
- Диаметр пиццы: 290 мм
- Габариты: Ш 325 x Г 325 x В 10 мм
- вес: 0,26 кг
- GTIN: 4015613720357



100925

Печь для пиццы ST340

A201113

GTIN 4015613757001



Печь для пиццы, которая идеально подходит для начала производства пиццы, тарт фламбе, пицца-ролов или даже багетов в небольших количествах. Поставляемый в комплекте огнеупорный кирпич придает пицце и другим продуктам характерный хруст и вкус, как из каменной печи.

- Материал пекарной камеры
- Функции духового шкафа
- Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно
- Диапазон температуры
- Размеры пиццы
- Таймер
- Характеристики

Сталь

Оцинковано

Верхнее / нижнее нагревание

Функция непрерывного выпекания нет

50 °С до 250 °С

1 пицца Ø 33,5 см

да

В качестве опции можно использовать решетку для пиццы и огнеупорный кирпич

1,5 кВт | 230 В | 50/60 Гц

Ш 510 x Г 500 x В 270 мм

21,5 кг

- Мощность

- Габариты

- вес



- ▶ Функции духового шкафа
Верхний/нижний нагрев



- ▶ Опциональное использование
Решетка для пиццы или огнеупорный кирпич





Печь для пиццы ST415



Компактная печь для пиццы идеально подходит для бистро, закусок или буфетов. Раздельное переключение верхнего и нижнего нагрева позволяет запекать на каменном дне печи хрустящую пиццу диаметром 40 см. Смотровое окно и таймер помогают достичь идеального результата.

- Материал пекарной камеры
- Функции духового шкафа
- Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно
- Диапазон температуры
- Размеры пиццы
- Таймер
- Мощность

Нержавеющая сталь
Дно из термостойкого камня
Верхнее / нижнее нагревание да

50 °C до 350 °C
1 пицца Ø 40 см
да
2 кВт | 230 В | 50/60 Гц



► Вместимость пиццы: 1 пицца Ø 40 см



2002302

| | Габариты | вес | Артикул | GTIN |
|---------|----------------------------------|----------|---------|---------------|
| ST415 | Ш 565 мм Г 585 мм В 265 мм | 20,5 кг | 2002102 | 4015613731612 |
| ST415-2 | Ш 550 мм Г 580 мм В 320 мм | 25,78 кг | 2002302 | 4015613821627 |

Печь для пиццы "Mini 1"



- Материал пекарной камеры
- Функции духового шкафа
- Диапазон температуры

Дно из термостойкого камня
Верхнее / нижнее нагревание
50 °C до 300 °C



203500

| | Размеры пиццы | Мощность | Габариты | вес | Артикул | GTIN |
|----------|--------------------------------|---------------------------|----------------------------------|---------|---------|---------------|
| "Mini 1" | 1 пицца Ø 35 см | 2 кВт 230 В 50 Гц | Ш 545 мм Г 500 мм В 230 мм | 18,8 кг | 203510 | 4015613494074 |
| "Mini 2" | 2 пиццы 35 см (2 x 1 пицца) | 2,7 кВт 230 В 50 Гц | Ш 545 мм Г 500 мм В 380 мм | 27,7 кг | 203500 | 4015613491714 |

Печь для пиццы "Mini Plus"



- Материал пекарной камеры
- Функции духового шкафа
- Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно
- Диапазон температуры

Дно из термостойкого камня
Верхнее / нижнее нагревание да

50 °С до 400 °С



203535

| | Размеры пиццы | Мощность | Габариты | вес | Артикул | GTIN |
|---------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------------|---------|---------------|---------------|
| "Mini Plus" | 1 пицца Ø 35 см | 2 кВт 230 В 50 Гц | Ш 575 мм Г 525 мм В 270 мм | 27,2 кг | 203530 | 4015613581095 |
| "Mini Plus 2" | 2 пиццы 35 см (2 x 1 пицца) | 3,4 кВт 230 В 50 Гц | Ш 570 мм Г 550 мм В 475 мм | 41,8 кг | 203535 | 4015613647593 |

Печь для пиццы СТ 100



- Материал
- Материал пекарной камеры
- Функции духового шкафа
- Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно
- Диапазон температуры
- Подключение приборов

Стальной лист
Лакированная
Камень для выпечки из термостойкого камня
Алюминий
Верхнее / нижнее нагревание да

50 °С до 400 °С

3 НАС



2002020

| | Размеры пиццы | Мощность | Габариты | вес | Артикул | GTIN |
|--------|----------------------------|---------------------------|----------------------------------|----------|----------------|---------------|
| СТ 100 | 4 пиццы Ø 30 см | 4,2 кВт 380 В 50 Гц | Ш 890 мм Г 860 мм В 430 мм | 65,6 кг | 2002010 | 4015613437781 |
| СТ 200 | 8 пицц 30 см (2 x 4 пиццы) | 8,4 кВт 380 В 50 Гц | Ш 890 мм Г 860 мм В 760 мм | 112,3 кг | 2002020 | 4015613437798 |

Аксессуары

Подставка РО СТ

- Материал: Хромникелевая сталь
- Ножки с регулированием по высоте: нет
- Габариты: Ш 895 x Г 735 x В 900 мм
- вес: 15 кг
- GTIN: 4015613602455



200319

Лопатка для пиццы, алюминий

- Размер лопатки: Ш 280 x Г 280 мм
- Длинная ручка: 1000 мм
- Габариты: Ш 280 x Г 50 x В 1 333 мм
- вес: 2 кг
- GTIN: 4015613527949



100927

Нож для пиццы

- Диаметр ножа: 100 мм
- Габариты: Ш 100 x Г 22 x В 230 мм
- вес: 0,2 кг
- GTIN: 4015613527956



100928

Печь для пиццы NT 501



- Материал



- Материал пекарной камеры
- Функции духового шкафа
- Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно
- Диапазон температуры

Стальной лист
Лакированная
Шамотный камень для выпечки
Верхнее / нижнее нагревание
да

85 °C до 450 °C



NT 621
NT 622
NT 901
NT 921

Количество
пекарных
камер

| | Количество пекарных камер | Размеры пиццы | Мощность | Габариты | вес | Артикул | GTIN |
|--------|---------------------------|-------------------------------|--------------------------|------------------------------------|----------|---------|---------------|
| NT 501 | 1 | 4 пиццы 25 см | 4 кВт 400 В 50 Гц | Ш 800 мм Г 750 мм В 360 мм | 44,6 кг | 2002018 | 4015613640990 |
| NT 502 | 2 | 8 пицц 25 см (2 x 4 пиццы) | 6 кВт 400 В 50 Гц | Ш 800 мм Г 750 мм В 510 мм | 63 кг | 2002028 | 4015613641003 |
| NT 621 | 1 | 4 пиццы Ø 30 см | 5 кВт 400 В 50 Гц | Ш 885 мм Г 790 мм В 400 мм | 59,6 кг | 2002088 | 4015613641010 |
| NT 622 | 2 | 8 пицц 30 см (2 x 4 пиццы) | 10 кВт 400 В 50 Гц | Ш 885 мм Г 790 мм В 710 мм | 102,8 кг | 2002095 | 4015613641027 |
| NT 901 | 1 | 6 пицц 30 см | 6 кВт 400 В 50 Гц | Ш 1 190 мм Г 780 мм В 395 мм | 80,3 кг | 2002101 | 4015613641041 |
| NT 921 | 2 | 12 пицц 30 см (2 x 6 пицц) | 12 кВт 400 В 50 Гц | Ш 1 190 мм Г 780 мм В 710 мм | 141,8 кг | 2002121 | 4015613641058 |

Печь для пиццы NT 622VS

2002094

GTIN 4015613674018



- Материал пекарной камеры
- Функции духового шкафа



- Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно
- Диапазон температуры
- Размеры пиццы
- Мощность
- Подключение приборов
- Габариты
- вес

Полностью шамот
Верхнее / нижнее нагревание
да

85 °C до 450 °C
8 пицц 30 см (2 x 4 пиццы)
10 кВт | 400 В | 50/60 Гц
3 НАС
Ш 930 x Г 835 x В 730 мм
151,6 кг

Аксессуары

Подставка PO NT5

- Материал: Хромникелевая сталь
- Ножки с регулированием по высоте: нет
- Габариты: Ш 760 x Г 610 x В 900 мм
- вес: 14,6 кг
- GTIN: 4015613602424



200316

Подставка PO NT6

- Материал: Хромникелевая сталь
- Ножки с регулированием по высоте: нет
- Габариты: Ш 840 x Г 670 x В 900 мм
- вес: 15,9 кг
- GTIN: 4015613602431



200317

Подставка PO NT9

- Материал: Хромникелевая сталь
- Регулировка высоты: 850 мм до 900 мм
- Габариты: Ш 1 150 x Г 665 x В 900 мм
- вес: 19,5 кг
- GTIN: 4015613602448



200318

Печь для пиццы ET105, 1BK 1050x1050



• Материал



- Материал пекарной камеры
- Функции духового шкафа
- Верхнее / нижнее нагревание регулируется отдельно
- Диапазон температуры
- Подключение приборов

CNS 18/10

Оцинковано

Стальной лист

Лакированная

Дно из термостойкого камня

Верхнее / нижнее нагревание

да

50 °C до 450 °C

3 NAC



2002170

| | Размеры пиццы | Мощность | Габариты | вес | Артикул | GTIN |
|-------------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|--------|---------|---------------|
| ET105, 1BK 1050x1050 | 9 пицц 33 см | 12 кВт 400 В 50 Гц | Ш 1 310 мм Г 1 270 мм В 420 мм | 143 кг | 2002150 | 4015613545028 |
| ET205, 2BK 1050x1050 | 18 пицц 33 см (2 x 9 пицц) | 24 кВт 400 В 50 Гц | Ш 1 310 мм Г 1 270 мм В 760 мм | 247 кг | 2002170 | 4015613545035 |

Аксессуары

Подставка PO ET

- Материал: Стальной лист, Лакированная
- Ножки с регулированием по высоте: нет
- Габариты: Ш 1 320 x Г 1 150 x В 965 мм
- вес: 43 кг
- GTIN: 4015613552989



2002165

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
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
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: bhw@nt-rt.ru || сайт: <https://bartscher.nt-rt.ru/>