

Алматы (7273)495-231
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
Саранск (8342)22-96-24
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
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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.nopein.nt-rt.ru | | nie@nt-rt.ru

Технические характеристики на печи для пиццы конвейерные NTE-1418, NTE-1620 компании Nopein Techniques

Печь для пиццы конвейерная NOPEIN NTE-1620



Печь для пиццы конвейерная NOPEIN NTE-1620

ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Печь для пиццы конвейерная NOPEIN NTE-1620 используется в пиццериях и на других предприятиях общественного питания на грузке.

Модель оснащена удобной в использовании электромеханической панелью управления. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей стали.

Области применения:

- Выпечка пиццы и блюд, не требующих пароувлажнения

Особенности:

- Микропроцессорный PID-контроллер гарантирует полный контроль над температурой и временем приготовления
- Технология нагрева горячим воздухом - горячий воздух под давлением окружает приготовляемые продукты, что обеспечивает более быстрый и позволяя получить аппетитную хрустящую корочку
- Специальное ветроколесо турбины со смешанным потоком - сочетает в себе лучшие из осевых и центробежных высокоскоростной воздух, окружающий продукты для более быстрой передачи тепла и достижения степени готовности
- Возможность регулировки и контроля нагрева с помощью зонирования
- Гарантирует высокую эффективность и низкое потребление энергии
- Возможность реверсивного направления движения конвейера
- Съемные поддоны для крошек, расположенные под конвейерной лентой снаружи печной камеры
- Панели легко открываются без необходимости использования каких-либо инструментов и позволяют легко снять воздухораспределительные пластины для легкой очистки
- Открывающаяся в передней части камера, значительно облегчающая процесс очистки
- Прочные и устойчивые 4-х дюймовые ножки
- Печь должна быть установлена на расстоянии минимум 150 мм от легковоспламеняющихся поверхностей и минимально от другого кухонного оборудования
- Возможность штабелирования до 2-х единиц в высоту
- Защита от брызг IPX3

Дополнительные характеристики:

- Время приготовления: от 1 мин. 25 сек. до 11 мин.
- Максимальный диаметр пиццы: 45 см
- Длина рабочей камеры: 528 мм
- Размеры отверстия туннеля: 436x100 мм
- Размеры конвейерной ленты: 436x1000 мм
- Габариты в упаковке: 1120x950x680 мм

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ КОНВЕЙЕРНАЯ NOPEIN NTE-1620 ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Китай 
Гарантия	6 месяцев

Габаритные размеры ДхШхВ, мм 	1000(1400)x821x511
Длина, мм	1000
Ширина, мм	821
Высота, мм	511
Производитель	NOPEIN Печи для пиццы конвейерные Nopein
Диаметр пиццы, см	45
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь
Производительность, тах	50 пицц/час
Установка	На подставке
Вес, кг	97
Напряжение питания, В	220
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	6.7
Диапазон температур	50...300
Категория	Оборудование для пиццы Печи для пиццы конвейерные

Печь для пиццы конвейерная NOPEIN NTE-1418



Печь для пиццы конвейерная NOPEIN NTE-1418

ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Печь для пиццы конвейерная NOPEIN NTE-1418 используется в пиццериях и на других предприятиях общественного питания на грузке.

Модель оснащена удобной в использовании механической панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей ст

Области применения:

- Выпечка пиццы и блюд, не требующих пароувлажнения

Особенности:

- Циркуляция горячего воздуха
- Нагревательные ТЭНы сверху и снизу
- Раздельная регулировка температуры для верхнего и нижнего ТЭНов
- Многоуровневая защита

Дополнительные характеристики:

- 10 скоростей движения конвейерной ленты
- Время приготовления: от 2 до 20 мин
- Максимальный диаметр пиццы: 32 см
- Производительность: от 20 до 25 пицц в час

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ КОНВЕЙЕРНАЯ NOPEIN NTE-1418 ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Китай 
Гарантия	6 месяцев
Габаритные размеры ДхШхВ, мм 	1052x471x410
Длина, мм	1052
Ширина, мм	471
Высота, мм	410
Производитель	NOPEIN Печи для пиццы конвейерные Noprein
Диаметр пиццы, см	32
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь
Производительность, тах	25 пицц/час
Установка	На подставке
Вес, кг	23
Напряжение питания, В	220
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	3.5
Диапазон температур	50...250
Категория	Оборудование для пиццы Печи для пиццы конвейерные

Алматы (7273)495-231
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
Саранск (8342)22-96-24
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
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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.nopein.nt-rt.ru | | nie@nt-rt.ru