ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭП-1, ПЭП-1-01, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4х2, ПЭП-6, ПЭП-6-01, ПЭП-6х2

Печи электрические для пиццы предназначены для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Дно камер состоит из жаропрочных кордиевых плит. Конструкция печей позволяет устанавливать их друг на друга в 2-3 яруса на стол или подставку



По своему качеству печи подобного типа уступают только традиционным дровяным печам и отлично подходят для тех заведений общественного питания, владельцы которых хотят приготовить пиццу с аутентичным вкусом, но при этом не желают тратить деньги и время на покупку и уход за дровяной печью



- дверца с жаропрочным смотровым окном
- раздельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов
- 2 механических термостата для каждой камеры
- термометр для отображения актуальной температуры в печи для каждой камеры, за исключением ПЭП-1-01
- внутренняя подсветка камеры, за исключением ПЭП-1-01
- аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева свыше +500°С
- под из жаропрочного камня
- конструкция печи позволяет установку в несколько ярусов, также печь может быть установлена на подставку
- шибер для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи для каждой камеры в ПЭП-4 и ПЭП-4х2
- вентиляционные отверстия для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи в ПЭП-6, ПЭП-6-01 и ПЭП-6х2

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭП-1, ПЭП-1-01, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4х2, ПЭП-6, ПЭП-6-01, ПЭП-6х2



ПЭП-1



ПЭП-2



ПЭП-1-01



ПЭП-4х2



ПЭП-4



ОСОБЕННОСТИ

- очистка пиролизом при температуре +450°С
- облицовка из нержавеющей стали AISI 304
- боковые и задняя стенки окрашены полимерной порошковой краской под «шагрень»
- внутренняя часть дверок и рамки камер выполнены из эмалированного металла
- камера из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм

Параметры	ПЭП-1-01	ПЭП-1	ПЭП-2	ПЭП-4	ПЭП-4х2
Код изделия	1754	801136	801122	801124	801123
Мощность, кВт	2,6	2,64	4,84	6,24	12,48
Напряжение, В	230	230	230	400	400
Время разогрева камеры до +300°С, мин	25	25	30	35	35
Количество камер	1	1	1	1	2
Площадь пода одной секции, м^2	0,133	0,133	0,26	0,49	0,49
Толщина пода, мм	15	15	15	20	20
Диапазон регулирования температуры в камере, °С	+20...+450	+20...+450	+20...+450	+20...+450	+20...+450
Внутренние размеры камеры, мм	370х401х147(125)	370х401х147(125)	516х546х148(125)	700х700х179(151)	700х700х179(151)
Количество ТЭН-ов	2	2	2	6	12
Материал ТЭН-ов	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм	670х615х336	670х615х336	833х776х376	1000(1014)х 846(930)х 350(375)	1000(1014)х 846(939)х 638(663)
Масса, кг	36	36	55	94	158

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭП-1, ПЭП-1-01, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4х2, ПЭП-6, ПЭП-6-01, ПЭП-6х2



ПЭП-6 (без крыши)



ПЭП-6-01 (с крышей)



ПЭП-6Х2



Варианты установки печей типа ПЭП-6 в 1-4 яруса:

	4 яруса	3 яруса	2 яруса	1 ярус
1	Подставка **ПП-6-01** (низкая)	Подставка **ПП-6**	Подставка **ПП-6**	Подставка **ПП-6**
2	Печь **ПЭП-6** (без крыши)	Печь **ПЭП-6** (без крыши)	Печь **ПЭП-6** (без крыши)	Печь **ПЭП-6-01** (с крышей)
3	Печь **ПЭП-6** (без крыши)	Печь **ПЭП-6** (без крыши)	Печь **ПЭП-6-01** (с крышей)	
4	Печь **ПЭП-6** (без крыши)	Печь **ПЭП-6-01** (с крышей)		
5	Печь **ПЭП-6-01** (с крышей)			

Параметры	**ПЭП-6** (без крыши)	**ПЭП-6-01** (с крышей)	**ПЭП-6х2**
Код изделия	2337	8354	8354
Мощность, кВт	9,68	9,68	19,36
Напряжение, В	400	400	400
Время разогрева камеры до +300°С, мин	40	40	40
Количество камер	1	1	2
Площадь пода одной секции, м^2	0,73	0,73	0,73
Толщина пода, мм	20	20	20
Диапазон регулирования температуры в камере, °С	+20...+450	+20...+450	+50...+450
Внутренние размеры камеры, мм	1050х780х176(153)	1050х780х176(153)	1050х780х176(153)
Количество ТЭН-ов	12	12	24
Материал ТЭН-ов	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм	1300(1364)х1021(1119)х327	1304(1366)х1023(1119)х364	1304(1366)х1023(1119)х1304
Масса, кг	120	134	253

ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПП-2, ПП-4, ПП-6, ПП-6-01, ПП-400, ПП-400-01



ПП-2



ПП-4



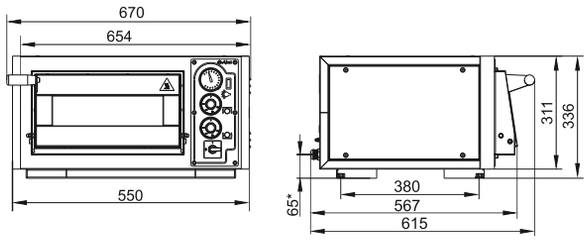
ПП-6



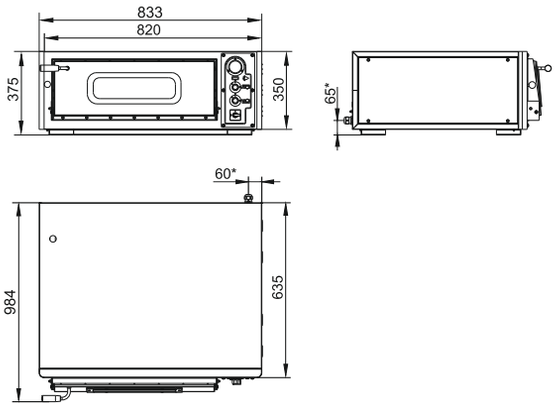
ПП-6-01

Параметры	ПП-2	ПП-4	ПП-6	ПП-6-01	ПП-400	ПП-400-01
Код изделия	1475	1459	2355	2354	801146	801150
Устанавливаемая печь для пиццы	ПЭП-2	ПЭП-4	ПЭП-6 в 1-3 яруса	ПЭП-6 в 4 яруса	ПЭК-400 в 1-2 яруса	ПЭК-400 в 3 яруса
Max общая нагрузка на подставку, кг	270	270	300	500	400	400
Max нагрузка на столешницу, кг	270	270	–	–	400	400
Max нагрузка на нижнюю полку, кг	140	140	–	–	150	–
Габаритные размеры, мм	820x615 x855	1000x765 x855	1304x984 x656,5	1305x984 x353,5	833x626 x660	833x626 x356
Масса, кг	35	43	30	28	32	17

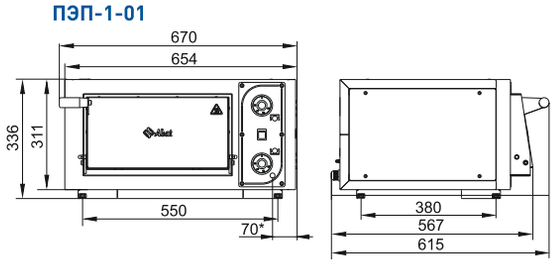
ПЭП-1



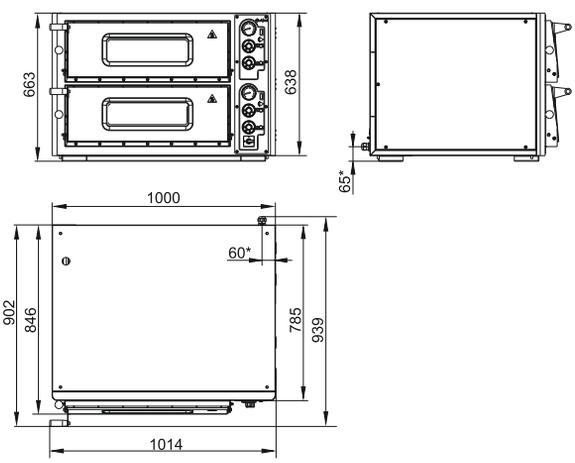
ПЭП-2



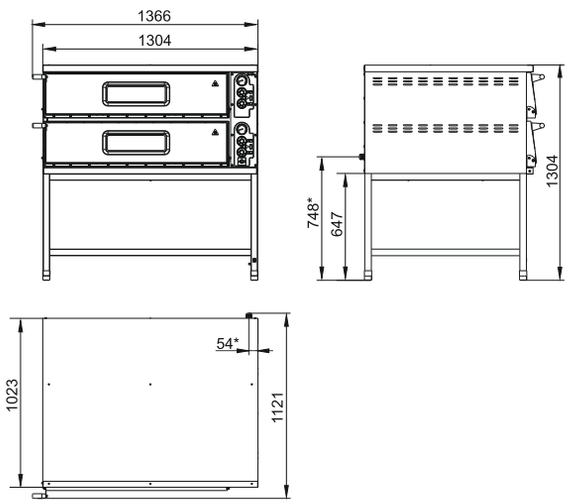
ПЭП-1-01



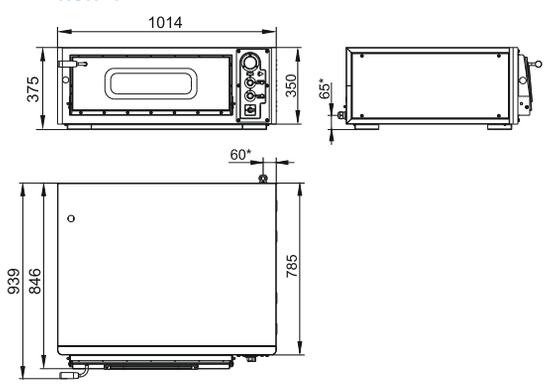
ПЭП-4х2



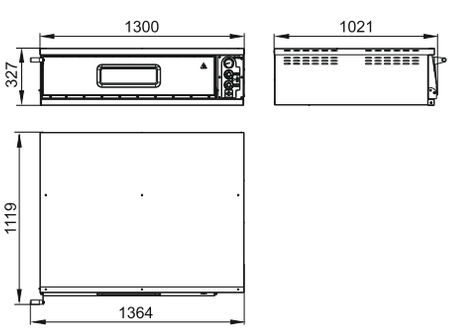
ПЭП-6х2



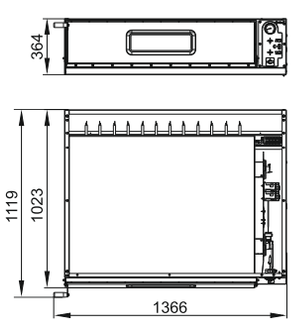
ПЭП-4



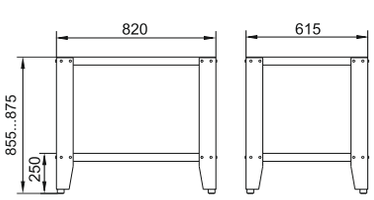
ПЭП-6



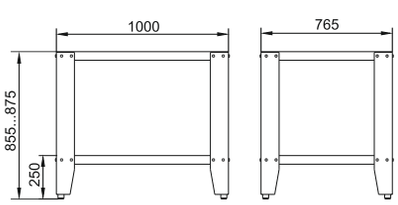
ПЭП-6-01



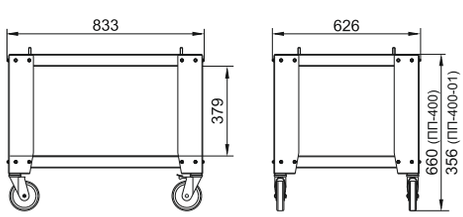
ПП-2



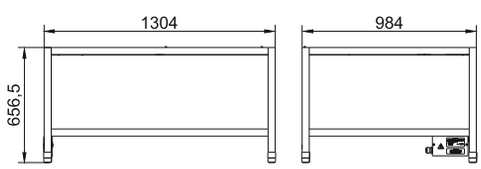
ПП-4



ПП-400П, П-400-01



ПП-6



ПП-6-01

