



Ассортимент «Piron»:

- Пароконвекционные печи
- Конвекционные печи
- Шафы расстоечные

Итальянская компания «Piron» является одним из самых молодых производителей профессиональной техники для ресторанного и гостиничного бизнеса. Основанная в 2006 году, она, благодаря качеству исполнения и оригинальным конструкционным решениям, быстро сумела завоевать популярность среди профессионалов. В линейку продукции производителя входят пароконвекционные печи, а также расстоечные, пекарские и жарочные шкафы.

Профессиональные печи для выпечки и гастрономии производства «Piron» удобны и безопасны в эксплуатации: двойное стекло дверцы и качественное уплотнение способствует экономии тепла, сама дверца открывается на 180 градусов, что создает дополнительное удобство для оператора печи. Пароконвектоматы «Piron» оснащены автоматической системой охлаждения и интегрированной автоматической системой мойки. А возможность использования термощупа обеспечивает эффективный контроль состояния продукта в процессе приготовления.

Техника «Piron» – это инновационные технологии, практичность, прочность, разнообразие аксессуаров в итальянском исполнении. Широкий модельный ряд оборудования позволяет найти применение технике этого производителя на предприятиях общественного питания любого формата



Шафы расстоечные

	L912	L800	L600
Цена, у.е.	1 008	790	570
Количество противней, шт	12	8	8
Размеры противня, мм	600x400	600x400	442x320
Расстояние между уровнями, мм	75	75	75
Диапазон температур, С	30-70	30-70	30-70
Контейнер для воды	Есть	Есть	Есть
Мощность, кВт	2	2	2
Напряжение, В	230	230	230
Габариты, мм	740x500x520	900x600x600	900x600x600
Вес, кг	54,5	43,5	37,5

Пароконвекционные печи

ЛИДЕРЫ продаж

	P504	P524 RUD	P524 RU	P824 RUD	P824 RU	P914 RXSD	P920 RXSD
Цена, у.е.	560	900	760	1340	1240	2600	4038
Количество противней, шт	4	4	4	4	4	4	4
Размеры противня, мм	442x325	442x325	442x325	600x400	600x400	600x400	600x400
Расстояние между уровнями, мм	75	75	75	75	75	80	80
Максимальная температура, С	280	280	280	260	280	260	260
Мощность, кВт	2,6	3,2	3,2	6,2	6,2	9,4	14,2
Напряжение, В	220	230	230	400	400	400	380
Габариты, мм	550x585x520	515x675x600	515x675x600	515x755x600	515x755x600	650x685x520	1200x685x520
Вес, кг	30	39	39	55	55	66,5	130

Пароконвекционные печи

ЛУЧШИЙ выбор

	G915RXSD	G917RXSD	G922RXSD
Цена, у.е.	2 600	3 000	3 800
Тип	Электрическая	Электрическая	Электрическая
Вместимость	5 противней GN 1/1	7 противней GN 1/1	12 противней GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	80	67	67
Температура, С	30-260°C	30-260°C	30-260°C
Количество программ	99	99	99
Напряжение, В	400	400	400
Мощность электрическая, кВт	8,4	8,4	12,4
Высота, мм	650	845	1000
Ширина, мм	885	885	885
Глубина, мм	520	500	520
Вес, кг	99	99	130
Дополнительно	Цифровой таймер, цифровой контроль температуры, процентное регулирование пара, 2 мотора с реверсом, предварительный прогрев и фазы паузы, регулирование скорости вращения вентилятора, 2 галогенные лампы, термощуп	Цифровой таймер, цифровой контроль температуры, процентное регулирование пара, 2 мотора с реверсом, предварительный прогрев и фазы паузы, регулирование скорости вращения вентилятора, 3 галогенные лампы, термощуп	Цифровой таймер, цифровой контроль температуры, процентное регулирование пара, 3 мотора с реверсом, предварительный прогрев и фазы паузы, регулирование скорости вращения вентилятора, 5 галогенных ламп

* Цены указаны в Евро. Оплата и приемка по курсу НБР на момент оплаты. Поставщик имеет право изменить цены.