

Профессиональные печи VESUVIO GR

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 +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: vin@nt-rt.ru || сайт: <https://italianoven.nt-rt.ru/>

Печь для пиццы дровяная Vesuvio 100 GR Plus



Дровяная печь Valoriani Vesuvio 100 GR Plus станет отличным выбором для ресторанов, кафе, баров и других заведений общественного питания. Она позволяет не только выпекать пиццу и хлеб, но и готовить шашлыки, гриль-блюда, а также обжаривать и запекать разнообразные блюда, основываясь на методах томления с длительной выдержкой при медленно падающей температуре. Печка имеет под, изготовленный из огнеупорной натуральной глины с высоким содержанием глинозема, а дымоход и заслонка выполнены из прочного металла.

Превосходные характеристики:

Легкий монтаж благодаря компактным модульным элементам, которые устанавливаются на подготовленную платформу согласно инструкции.

Возможность установки в закрытых вентилируемых помещениях и интеграции в стены и системы вытяжки.

Сводчатая конструкция с низкой теплопроводностью стенок обеспечивает равномерную тепловую производительность, предотвращая пригорание и сохраняя сочность готовых блюд.

Экологически чистые и прочные материалы гарантируют безопасную и длительную эксплуатацию.

Широкий выбор дизайнерских решений для внешней отделки купола, что позволяет гармонично вписать печь в любой интерьер.

Основные характеристики

Размер камеры, мм.	1000x1000x440 мм
Тип	дровяная
Источник тепла	дрова
Ø пиццы, см	30
Ø Вместимость пицц, шт.	8
Количество камер, шт.	1
Температурный режим, °C	от 250 до 500 °C

Напряжение и мощность

Напряжение, В.	дрова
----------------	-------

Размер и вес

Ширина, мм.	1160
Глубина, мм.	1300
Высота, мм.	1960

Печь для пиццы дровяная Vesuvio 100 GR



Дровяная печь для пиццы Valoriani Vesuvio 100GR используется на предприятиях общественного питания для приготовления шашлыков и блюд традиционной русской кухни, основанных на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре, выпечки пиццы, хлеба и пирогов исключительно с использованием дров или древесного угля.

Печь собирается на месте установки из укрупненных разрозненных элементов. Печи серии GR удобны для установки в закрытых помещениях и просты в транспортировке, что связано со сравнительно небольшим размером и весом отдельных элементов прибора.

В комплект поставки входят декоративная дверная арка с металлическим дымоходом и железная заслонка.

Основные характеристики

Источник тепла	дрова
Вместимость (пицц)	5
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	5
Диаметр пиццы	от 28 до 30 см
Температурный режим	300 °С
Ширина	1300 мм
Глубина	1160 мм
Высота	580 мм
Вес (без упаковки)	500 кг

Дополнительные характеристики:

Вместимость пиццы:
Диаметр 28 см: 5
Диаметр 30 см: 4
Высота купола камеры: 440 мм
Проем: 560x260 мм
Диаметр дымохода: 200 мм
Часовое потребление дерева для поддержания температуры 300 °С: 5 кг/ч
Время разогрева до температуры 300 °С: 45 мин.

Печь для пиццы дровяная Vesuvio Plus 120GR



Дровяная печь для пиццы Valoriani Vesuvio Plus 120GR используется на предприятиях общественного питания для приготовления шашлыков и блюд традиционной русской кухни, основанных на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре, выпечки пиццы, хлеба и пирогов исключительно с использованием дров или древесного угля.

Печь собирается на месте установки из укрупненных разрозненных элементов. Печи серии GR удобны для установки в закрытых помещениях и просты в транспортировке, что связано со сравнительно небольшим размером и весом отдельных элементов прибора.

В комплект поставки входят декоративная дверная арка с металлическим дымоходом и железная заслонка.

Основные характеристики

Источник тепла	дрова
Вместимость (пицц)	6
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры	1200x1200x440 мм
Диаметр пиццы	30 см
Температурный режим	300 °C
Ширина	1535 мм
Глубина	1600 мм
Высота	1960 мм
Вес (без упаковки)	650 кг

Дополнительные характеристики:

Вместимость пиццы:	
Диаметр 28 см:	5
Диаметр 30 см:	6
Размер пода:	1200x1200 мм
Высота купола камеры:	440 мм
Проем:	560x260 мм
Диаметр дымохода:	200 мм
Часовое потребление дерева для поддержания температуры 300 °C:	7 кг/ч
Время разогрева до температуры 300 °C:	60 мин.

Печь для пиццы дровяная Vesuvio 120*160 GR Plus



Дровяная печь Valoriani Vesuvio 120*160 GR Plus используется в ресторанах, барах, кафе и других предприятиях общественного питания для выпечки пиццы, хлеба и пирогов, приготовления шашлыка и гриль-блюд, обжарки, тушения и запекания по рецептуре, основанной на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре. Элементы пода выполнены из огнеупорной натуральной глины с высоким содержанием глинозема, дымоход и заслонка – из металла.

Особенности:

Простота монтажа компактных модульных элементов на подготовленной в соответствии с инструкцией платформе

Возможность установки в закрытых вентилируемых помещениях, встраивания в стену и систему вытяжки

Сводчатая конструкция и низкая теплопроводность стенок для равномерной производительности камеры, предотвращения пригорания и сохранения сочности блюд
Прочные и экологически чистые материалы для безопасной и длительной эксплуатации
Широкий спектр дизайнерских решений для внешней отделки купола

Основные характеристики

Источник тепла дрова

Вместимость (пицц) от 8 до 9

Количество камер (подов) 1

Внутренние размеры камеры 1200x1600x440 мм

Диаметр пиццы от 28 до 30 см

Температурный режим от 250 до 500 °C

Ширина 1360 мм

Глубина 1900 мм

Высота 1960 мм

Дополнительные характеристики:

Потребление древесины для поддержания температуры 300 °C: 7 кг/ч

Время разогрева до температуры 300 °C: 90 мин.

Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °C: 19500 ккал/ч

Масса пакета шпатлевки: 20 кг

Габариты пода: 1200x1600 мм

Высота купола: 440 мм

Толщина стенки купола: 80 мм

Толщина пода: 60 мм

Ширина устья: 550 мм

Высота устья: 280 мм

Диаметр дымохода: 200 мм

Габариты стенда: 924x932x1080 мм

Печь для пиццы дровяная Vesuvio 140 GR Plus



Дровяная печь Valoriani Vesuvio 140 GR Plus используется в ресторанах, барах, кафе и других предприятиях общественного питания для выпечки пиццы, хлеба и пирогов, приготовления шашлыка и гриль-блюдов, обжарки, тушения и запекания по рецептуре, основанной на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре. Элементы пода выполнены из огнеупорной натуральной глины с высоким содержанием глинозема, дымоход и заслонка – из металла.

Особенности:

Простота монтажа компактных модульных элементов на подготовленной в соответствии с инструкцией платформе

Возможность установки в закрытых вентилируемых помещениях, встраивания в стену и систему вытяжки

Сводчатая конструкция и низкая теплопроводность стенок для равномерной производительности камеры, предотвращения пригорания и сохранения сочности блюд
Прочные и экологически чистые материалы для безопасной и длительной эксплуатации
Широкий спектр дизайнерских решений для внешней отделки купола

Основные характеристики

Источник тепла дрова
Вместимость (пицц) от 8 до 9
Количество камер (подов) 1
Внутренние размеры камеры 1400x1400x460 мм
Диаметр пиццы от 28 до 30 см
Температурный режим от 250 до 500 °C
Ширина 1560 мм
Глубина 1700 мм
Высота 1960 мм

Дополнительные характеристики:

Потребление древесины для поддержания температуры 300 °C: 7 кг/ч
Время разогрева до температуры 300 °C: 90 мин.
Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °C: 19500 ккал/ч
Масса пакета шпатлевки: 20 кг
Диаметр пода: 1400 мм
Высота купола: 460 мм
Толщина стенки купола: 80 мм
Толщина пода: 60 мм
Ширина устья: 550 мм
Высота устья: 280 мм
Диаметр дымохода: 200 мм
Габариты стенда: 1200x1040x1080 мм

Печь для пиццы дровяная Vesuvio 140*160 GR Plus



Дровяная печь Valoriani Vesuvio 140*160 GR Plus используется в ресторанах, барах, кафе и других предприятиях общественного питания для выпечки пиццы, хлеба и пирогов, приготовления шашлыка и гриль-блюдов, обжарки, тушения и запекания по рецептуре, основанной на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре. Элементы пода выполнены из огнеупорной натуральной глины с высоким содержанием глинозема, дымоход и заслонка – из металла.

Особенности:

Простота монтажа компактных модульных элементов на подготовленной в соответствии с инструкцией платформе

Возможность установки в закрытых вентилируемых помещениях, встраивания в стену и систему вытяжки

Сводчатая конструкция и низкая теплопроводность стенок для равномерной производительности камеры, предотвращения пригорания и сохранения сочности блюд

Прочные и экологически чистые материалы для безопасной и длительной эксплуатации

Широкий спектр дизайнерских решений для внешней отделки купола

Основные характеристики

Источник тепла дрова
Вместимость (пицц) от 11 до 12
Количество камер (подов) 1
Внутренние размеры камеры 1400x1600x460 мм
Диаметр пиццы от 28 до 30 см
Температурный режим от 250 до 500 °C
Ширина 1560 мм
Глубина 1900 мм
Высота 1960 мм

Дополнительные характеристики:

Потребление древесины для поддержания температуры 300 °C: 8 кг/ч
Время разогрева до температуры 300 °C: 100 мин.
Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °C: 22000 ккал/ч
Масса пакета шпатлевки: 20 кг
Габариты пода: 1400x1600 мм
Высота купола: 460 мм
Толщина стенки купола: 80 мм
Толщина пода: 60 мм
Ширина устья: 550 мм
Высота устья: 280 мм
Диаметр дымохода: 200 мм
Габариты стенда: 1440x1040x1080 мм

Дровяная печь для пиццы Vesuvio GR 160

Профессиональная дровяная печь для пиццы Valoriani Vesuvio 160 — это классический итальянский дизайн и узнаваемая красная арка с буквой V. Печь показывает высокую надежность даже при максимальных производственных нагрузках. Может поставляться как на дровах, так и на газе. Приходит в разобранном виде: сборка и отделка происходят на месте. Рассчитана на 14/15 пиццы одновременного производства.

Максимальная температура: 500°C



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
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 +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: vin@nt-rt.ru || сайт: <https://italianoven.nt-rt.ru/>