

Печи с каменным подом Traditional, Bistro, Mountain, Fire Deck

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: wes@nt-rt.ru || сайт: <https://wood-stone.nt-rt.ru/>

Печь Wood Stone Bistro 3030 (WS-BL-3030)



Описание

Печь Wood Stone Bistro 3030 - это компактная печь для небольших кафе и ресторанов. Проем печи для загрузки продукта внутрь имеет размер 470 x 190 мм (Ш x В). Размер поверхности для готовки - 558 x 482 мм. Каркас из высококачественной стали гарантирует целостность конструкции и, как следствие, долговечность оборудования.

Жарочная поверхность печей Wood Stone представляет собой единый массив, выполненный из высококачественной жаропрочной керамики. Цельная конструкция пода обеспечивает последовательную непрерывную передачу тепла, что способствует увеличению объема производства и повышению качества готовой продукции.

Используя современные материалы и технологии производства, своды печей Wood Stone отливаются единым массивом толщиной от 7,5 до 15 см (в зависимости от

модели). Огромная масса свода печи создает резервуар для тепла, столь необходимого для стабильно высокой производительности печи в часы пик.

Печь поставляется в полностью собранном виде, что полностью исключает вероятность неправильной сборки. В случае необходимости печь может быть частично разобрана, чтобы была возможность пройти в дверной проем шириной 812 мм.

Печи Wood Stone предоставляют широкие возможности для кастомизации: различные варианты отделки нижней части корпуса печи, рабочей столешницы, организации зоны хранения аксессуаров и многое другое

Преимущества печи Wood Stone Bistro 3030:

- компактные размеры;
- универсальность для приготовления любых блюд;
- видимое снаружи пламя, превращающее процесс готовки в шоу;
- готовка при высоких температурах;
- приготовление пиццы занимает 3-5 минут (время может варьироваться в зависимости от толщины краста и типа начинки).

Варианты нагрева:

- газовый (возможно использование как природного газа, так и пропана). При заказе печи Вы сможете выбрать расположение газовых горелок.
- комбинированный (газ + дрова). При заказе печи Вы сможете выбрать расположение газовых горелок и место для закладки дров
- дровяной

Варианты подключения вытяжки:

- прямоугольный вытяжной зонт
- изогнутый вытяжной зонт
- возможность подключения печи к центральной вытяжной вентиляции

Вместимость печи Wood Stone Bistro 3030 при одновременной загрузке:

- пицца диаметром 20 см - 4 штуки
- пицца диаметром 25 см - 2-3 штуки
- пицца диаметром 30 см - 1 штука

Технические характеристики

Страна происхождения

США

Тип печи для пиццы

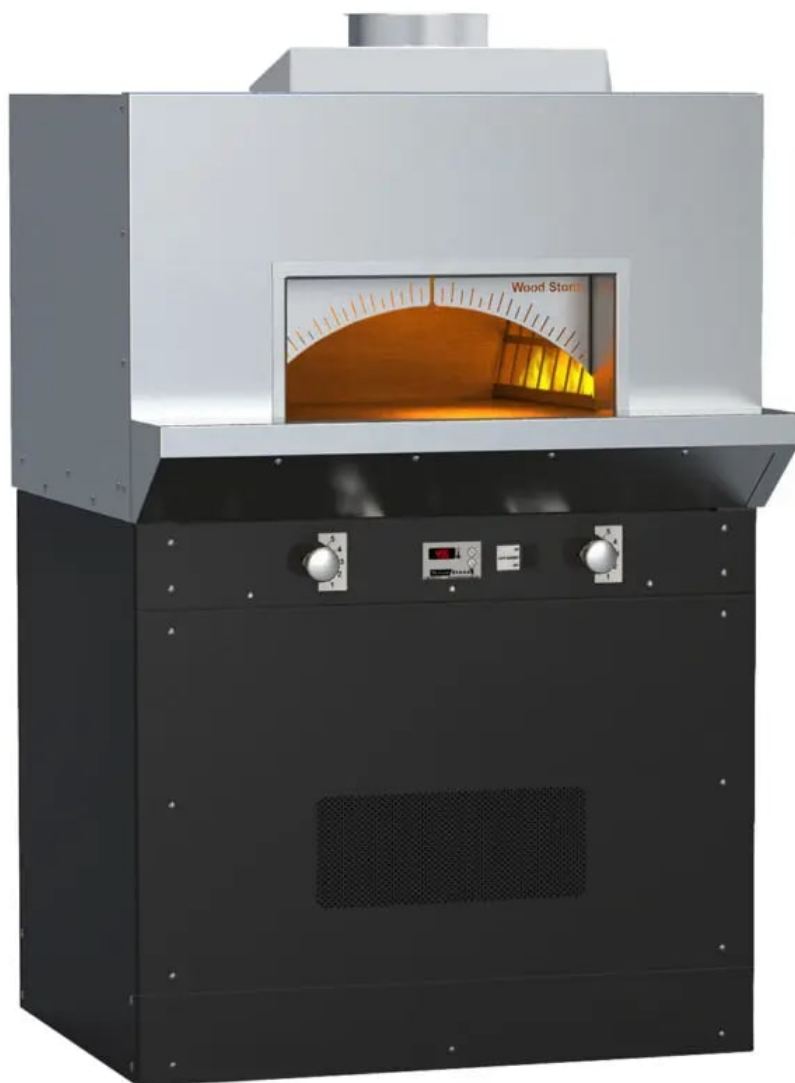
Дровяные печи

Установка оборудования

Напольное оборудование

Ширина	750 мм
Вес	500 кг
Тип подключения	Газовое
Потребляемая мощность	55 000 BTU/час (природный газ), 42 000 BTU/час (пропан)
Серия	Bistro Line
Размер жарочной поверхности	558 x 482 мм
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Bistro 4836 (WS-BL-4836)



Описание

Печь Wood Stone Bistro 4836 - это компактная печь для небольших кафе и ресторанов. Проем печи для загрузки продукта внутрь имеет размер 622 x 190 мм (Ш x В). Размер поверхности для готовки - 990 x 508 мм. Каркас из высококачественной стали гарантирует целостность конструкции и, как следствие, долговечность оборудования.

Жарочная поверхность печей Wood Stone представляет собой единый массив, выполненный из высококачественной жаропрочной керамики. Цельная конструкция пода печи обеспечивает последовательную непрерывную передачу тепла, что способствует увеличению объема производства и повышению качества готовой продукции.

Используя современные материалы и технологии производства, своды печей Wood

Stone отливаются единым массивом толщиной от 7,5 до 15 см (в зависимости от модели). Огромная масса свода печи создает резервуар для тепла, столь необходимого для стабильно высокой производительности печи в часы пик.

Печь поставляется в полностью собранном виде, что полностью исключает вероятность неправильной сборки. В случае необходимости печь может быть частично разобрана, чтобы была возможность пройти в дверной проем шириной 812 мм.

Печи Wood Stone предоставляют широкие возможности для кастомизации: различные варианты отделки нижней части корпуса печи, рабочей столешницы, организации зоны хранения аксессуаров и многое другое.

Преимущества печи Wood Stone Bistro 4836

- компактные размеры;
- универсальность для приготовления любых блюд;
- видимое снаружи пламя, превращающее процесс готовки в шоу;
- готовка при высоких температурах;
- приготовление пиццы занимает 3-5 минут (время может варьироваться в зависимости от толщины краста и типа начинки).

Варианты нагрева

- газовый (возможно использование как природного газа, так и пропана). При заказе печи Вы сможете выбрать расположение газовых горелок.
- комбинированный (газ + дрова). При заказе печи Вы сможете выбрать расположение газовых горелок и место для закладки дров
- дровяной

Варианты подключения вытяжки

- прямоугольный вытяжной зонт
- изогнутый вытяжной зонт
- возможность подключения печи к центральной вентиляции

Вместимость печи Wood Stone Bistro 4836 при одновременной загрузке

- пицца диаметром 20 см - 8 штук
- пицца диаметром 25 см - 6 штук
- пицца диаметром 30 см - 4 штуки

Технические характеристики

Страна происхождения

США

Тип печи для пиццы

Дровяные печи

Установка оборудования

Напольное оборудование

Ширина	1213 мм
Вес	816 кг
Серия	Bistro Line
Размер жарочной поверхности	990 x 508 мм
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Bistro 4343 (WS-BL-4343)



Описание

Печь Wood Stone Bistro 4343 - это компактная печь для небольших кафе и ресторанов. Проем печи для загрузки продукта внутрь имеет размер 622 x 190 мм (Ш x В). Размер поверхности для готовки - 869 x 685 мм. Каркас из высококачественной стали гарантирует целостность конструкции и, как следствие, долговечность оборудования.

Жарочная поверхность печей Wood Stone представляет собой единый массив, выполненный из высококачественной жаропрочной керамики. Цельная конструкция пода обеспечивает последовательную непрерывную передачу тепла, что способствует увеличению объема производства и повышению качества готовой продукции.

Используя современные материалы и технологии производства, своды печей Wood

Stone отливаются единым массивом толщиной от 7,5 до 15 см (в зависимости от модели). Огромная масса свода печи создает резервуар для тепла, столь необходимого для стабильно высокой производительности печи в часы пик.

Печь поставляется в полностью собранном виде, что полностью исключает вероятность неправильной сборки. В случае необходимости печь может быть частично разобрана, чтобы была возможность пройти в дверной проем шириной 812 мм.

Печи Wood Stone предоставляют широкие возможности для кастомизации: различные варианты отделки нижней части корпуса печи, рабочей столешницы, организации зоны хранения аксессуаров и многое другое

Преимущества печи Wood Stone Bistro 4343

- компактные размеры;
- универсальность для приготовления любых блюд;
- видимое снаружи пламя, превращающее процесс готовки в шоу;
- готовка при высоких температурах;
- приготовление пиццы занимает 3-5 минут (время может варьироваться в зависимости от толщины краста и типа начинки).

Варианты нагрева

- газовый (возможно использование как природного газа, так и пропана). При заказе печи Вы сможете выбрать расположение газовых горелок.
- комбинированный (газ + дрова). При заказе печи Вы сможете выбрать расположение газовых горелок и место для закладки дров
- дровяной

Варианты подключения вытяжки

- прямоугольный вытяжной зонт
- изогнутый вытяжной зонт
- возможность подключения печи к центральной вытяжной вентиляции

Вместимость печи Wood Stone Bistro 4343 при одновременной загрузке

- пицца диаметром 20 см - 8 штук
- пицца диаметром 25 см - 6 штук
- пицца диаметром 30 см - 4 штуки

Технические характеристики

Страна происхождения	США
Тип печи для пиццы	Дровяные печи
Установка оборудования	Напольное оборудование

Ширина	1080 мм
Вес	953 кг
Тип подключения	Газовое
Потребляемая мощность	80 500 BTU/час (природный газ), 68 000 BTU/час (пропан)
Серия	Bistro Line
Размер жарочной поверхности	869 x 685 мм
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Bistro 4355 (WS-BL-4355)



Описание

Печь Wood Stone Bistro 4355 - это компактная печь для небольших кафе и ресторанов. Проем печи для загрузки продукта внутрь имеет размер 22 x 190 мм (Ш x В). Размер поверхности для готовки - 863 x 990 мм. Каркас из высококачественной стали гарантирует целостность конструкции и, как следствие, долговечность оборудования.

Жарочная поверхность печей Wood Stone представляет собой единый массив, выполненный из высококачественной жаропрочной керамики. Цельная конструкция пода обеспечивает последовательную непрерывную передачу тепла, что способствует увеличению объема производства и повышению качества готовой продукции.

Используя современные материалы и технологии производства, своды печей Wood

Stone отливаются единым массивом толщиной от 7,5 до 15 см (в зависимости от модели). Огромная масса свода создает резервуар для тепла, столь необходимого для стабильно высокой производительности печи в часы пик.

Печь поставляется в полностью собранном виде, что полностью исключает вероятность неправильной сборки. В случае необходимости печь может быть частично разобрана, чтобы была возможность пройти в дверной проем шириной 812 мм.

Печи Wood Stone предоставляют широкие возможности для кастомизации: различные варианты отделки нижней части корпуса печи, рабочей столешницы, организации зоны хранения аксессуаров и многое другое.

Преимущества печи Wood Stone Bistro 4355

- компактные размеры;
- универсальность для приготовления любых блюд;
- видимое снаружи пламя, превращающее процесс готовки в шоу;
- готовка при высоких температурах;
- приготовление пиццы занимает 3-5 минут (время может варьироваться в зависимости от толщины краста и типа начинки).

Варианты нагрева

- газовый (возможно использование как природного газа, так и пропана). При заказе печи Вы сможете выбрать расположение газовых горелок.
- комбинированный (газ + дрова). При заказе печи Вы сможете выбрать расположение газовых горелок и место для закладки дров
- дровяной

Варианты подключения вытяжки

- прямоугольный вытяжной зонт
- изогнутый вытяжной зонт
- возможность подключения печи к центральной вытяжной вентиляции

Вместимость печи Wood Stone Bistro 4355 при одновременной загрузке

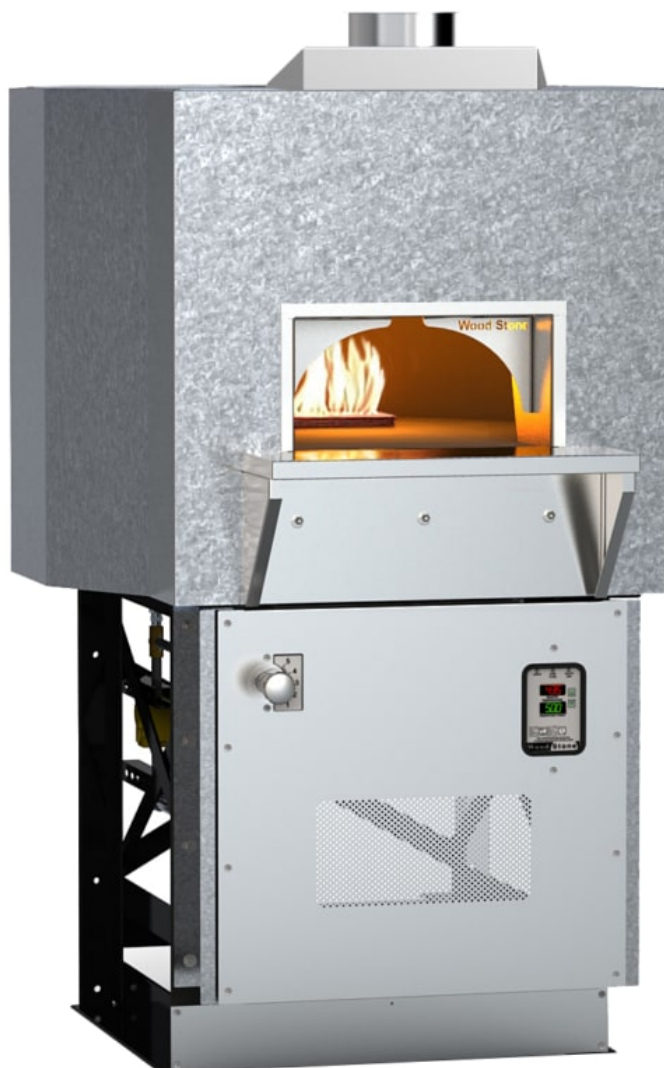
- пицца диаметром 20 см - 9-12 штук
- пицца диаметром 25 см - 9 штук
- пицца диаметром 30 см - 6 штук

Технические характеристики

Страна происхождения	США
Тип печи для пиццы	Дровяные печи
Ширина	1080 мм

Вес	1 134 кг
Тип подключения	Газовое
Потребляемая мощность	80 500 BTU/час (природный газ), 68 000 BTU/час (пропан)
Серия	Bistro Line
Размер жарочной поверхности	863 x 990 мм
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Mt. Chuckanut 4'



Описание

Печь Mt.Chuckanut 4' - это классическая печь Wood Stone с каменным очагом из оригинальной серии Mountain. Печь Mt.Chuckanut 4' доступна для заказа с различными типами нагрева и их комбинацией, чтобы ускорить нагрев и помочь поддерживать температуру пода даже в условиях максимально интенсивной эксплуатации.

Mt.Chuckanut имеет монолитный под и купол толщиной 10 см, изготовленные из запатентованной керамики для удержания и эффективного распределения тепла. Камера печи защищена термоизоляцией из крученого керамического волокна. Благодаря широкому ассортименту вариантов отделки и фасадов печь Mt. Chuckanut прекрасно впишется в любой дизайн. Печи Mt. Chuckanut 4' поставляются полностью собранными и готовыми к работе.

Варианты нагрева печей Wood Stone Mountain Series

- газовый нагрев (-RFG)
- газовый нагрев + ИК-нагрев (-RFG-IR)
- газовый нагрев + ИК-нагрев + дровяной нагрев (-RFG-IR-W)
- газовый нагрев+ дровяной нагрев (-RFG-W)
- дровяной нагрев + ИК-нагрев (-W-IR)
- дровяной нагрев (-W)

Вместимость печи Wood Stone Mt. Chuckanut 4' при одновременной загрузке

- пицца диаметром 20 см - 8-10 штук
- пицца диаметром 25 см - 5-6 штук
- пицца диаметром 30 см - 4 штуки
- пицца диаметром 40 см - 1-2 штуки

Технические характеристики

Страна происхождения	США
Установка оборудования	Напольное оборудование
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1260 x 1490 x 1890 мм
Вес	1089 кг
Серия	Mountain Series
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Mt. Adams 5'



Описание

Печь Mt.Adams 5' - это классическая печь Wood Stone с каменным очагом из оригинальной серии Mountain. Печь Mt.Adams 5' доступна для заказа с различными типами нагрева и их комбинацией, чтобы ускорить нагрев и помочь поддерживать температуру пода даже в условиях максимально интенсивной эксплуатации.

Mt.Adams имеет монолитный под и купол толщиной 10 см, изготовленные из запатентованной керамики для удержания и эффективного распределения тепла. Камера печи защищена термоизоляцией из крученого керамического волокна. Благодаря широкому ассортименту вариантов отделки и фасадов печь Mt. Adams 5' прекрасно впишется в любой дизайн. Печи Mt. Adams 5' поставляются полностью собранными и готовыми к работе.

Варианты нагрева печей Wood Stone Mountain Series

- газовый нагрев (-RFG)
- газовый нагрев + ИК-нагрев (-RFG-IR)
- газовый нагрев + ИК-нагрев + дровяной нагрев (-RFG-IR-W)
- газовый нагрев+ дровяной нагрев (-RFG-W)
- дровяной нагрев + ИК-нагрев (-W-IR)
- дровяной нагрев (-W)

Вместимость печи Wood Stone Mt. Adams 5' при одновременной загрузке

- пицца диаметром 20 см - 12-16 штук
- пицца диаметром 25 см - 10-12 штук
- пицца диаметром 30 см - 8 штук
- пицца диаметром 40 см - 5 штук

Технические характеристики

Страна происхождения	США
Установка оборудования	Напольное оборудование
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1630 x 1840 x 1940 мм
Вес	1633 кг
Серия	Mountain Series
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Mt. Backer 6'



Описание

Печь Mt. Backer 6' - это классическая печь Wood Stone с каменным очагом из оригинальной серии Mountain. Печь Mt. Backer 6' доступна для заказа с различными типами нагрева и их комбинацией, чтобы ускорить нагрев и помочь поддерживать температуру пода даже в условиях максимально интенсивной эксплуатации.

Mt. Backer 6 имеет монолитный под и купол толщиной 10 см, изготовленные из запатентованной керамики для удержания и эффективного распределения тепла. Камера печи защищена термоизоляцией из крученого керамического волокна. Благодаря широкому ассортименту вариантов отделки и фасадов печь Mt. Backer 6' прекрасно впишется в любой дизайн. Печи Mt. Backer 6' поставляются полностью собранными и готовыми к работе.

Варианты нагрева печей Wood Stone Mountain Series

- газовый нагрев (-RFG)
- газовый нагрев + ИК-нагрев (-RFG-IR)
- газовый нагрев + ИК-нагрев + дровяной нагрев (-RFG-IR-W)
- газовый нагрев+ дровяной нагрев (-RFG-W)
- дровяной нагрев + ИК-нагрев (-W-IR)
- дровяной нагрев (-W)

Вместимость печи Wood Stone Mt. Backer 6' при одновременной загрузке

- пицца диаметром 20 см - 18-22 штуки
- пицца диаметром 25 см - 14-16 штук
- пицца диаметром 30 см - 10-12 штук
- пицца диаметром 40 см - 6-8 штук

Технические характеристики

Страна происхождения	США
Установка оборудования	Напольное оборудование
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1930 x 2150 x 1940 мм
Вес	2087 кг
Серия	Mountain Series
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Mt. Rainier 7'



Описание

Печь Mt. Rainier 7' - это классическая печь Wood Stone с каменным очагом из оригинальной серии Mountain. Печь Mt. Rainier 7' доступна для заказа с различными типами нагрева и их комбинацией, чтобы ускорить нагрев и помочь поддерживать температуру пода даже в условиях максимально интенсивной эксплуатации.

Mt. Rainier 7' имеет монолитный под и купол толщиной 10 см, изготовленные из запатентованной керамики для удержания и эффективного распределения тепла. Камера печи защищена термоизоляцией из крученого керамического волокна. Благодаря широкому ассортименту вариантов отделки и фасадов печь Mt. Rainier 7' прекрасно впишется в любой дизайн. Печи Mt. Rainier 7' поставляются полностью собранными и готовыми к работе.

Варианты нагрева печей Wood Stone Mountain Series

- газовый нагрев (-RFG)
- газовый нагрев + ИК-нагрев (-RFG-IR)
- газовый нагрев + ИК-нагрев + дровяной нагрев (-RFG-IR-W)
- газовый нагрев+ дровяной нагрев (-RFG-W)
- дровяной нагрев + ИК-нагрев (-W-IR)
- дровяной нагрев (-W)

Вместимость печи Wood Stone Mt. Adams 5' при одновременной загрузке

- пицца диаметром 20 см - 12-16 штук
- пицца диаметром 25 см - 10-12 штук
- пицца диаметром 30 см - 8 штук
- пицца диаметром 40 см - 5 штук

Технические характеристики

Страна происхождения	США
Установка оборудования	Напольное оборудование
Габаритные размеры (ШхГхВ)	2240 x 2450 x 2040 мм
Вес	2722 кг
Серия	Mountain Series
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Fire Deck 6045



Описание

Печь Wood Stone Fire Deck 6045 оснащена широким проемом размером 85 x 25 см с задвижкой из термостойкого закаленного стекла. Площадь нагреваемой поверхности составляет 107 x 79 см.

Варианты нагрева печей Wood Stone Fire Deck:

- газовый нагрев + ИК-нагрев (-RFG-IR)
- газовый нагрев + ИК-нагрев + дровяной нагрев (-RFG-IR-W)
- газовый нагрев + дровяной нагрев (-RFG-W)
- дровяной нагрев + ИК-нагрев (-W-IR)
- дровяной нагрев (-W)

ЦЕЛЬНОЕ ОСНОВАНИЕ ПОДА ПЕЧИ

Жарочная поверхность печей Wood Stone Fire Deck представляет собой единый массив, выполненный из жаропрочной керамики. Цельная конструкция пола обеспечивает последовательную непрерывную передачу тепла, что способствует увеличению объема производства и повышению качества готовой продукции.

УВЕЛИЧЕННАЯ ТОЛЩИНА ОСНОВАНИЯ ПЕЧИ

Основание печей Wood Stone Fire Deck имеет толщину 10 см. Толщина пода напрямую влияет на его термальную массу. Чем больше термальная масса, тем лучше под печи будет удерживать тепло в процессе приготовления.

Размещая холодный продукт на основании печи, мы «забираем» определенное количество тепла с этой точки. Толщина резервуара тепла под емкостью с продуктом определяет, сколько времени печь может продолжать последовательно готовить продукт.

УВЕЛИЧЕННАЯ ВЫСОТА КУПОЛА ПЕЧИ

Увеличенное пространство для сохранения тепла означает, что тепло, полученное в печи, там и останется для приготовления блюд, а не уйдет через дверь или дымоход. Следовательно, Вам потребуется меньше топлива для поддержания заданной температуры приготовления. Также увеличение теплового резервуара позволяет иметь дверцы большего размера, что создает больше рабочего пространства для повара и лучшую видимость для посетителей.

Вместимость печи Wood Stone Fire Deck 6045 при одновременной загрузке:

- пицца диаметром 20 см - 16 штук
 - пицца диаметром 25 см - 10 штук
 - пицца диаметром 30 см - 6 штук
 - пицца диаметром 40 см - 4 штуки
-

Технические характеристики

Страна происхождения	США
Установка оборудования	Напольное оборудование
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1520 x 1340 x 1990 мм
Вес	1451 кг
Серия	Fire Deck
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Fire Deck 8645



Описание

Печь Wood Stone Fire Deck 8645 оснащена широким проемом размером 142 x 26 см с задвижкой из термостойкого закаленного стекла. Площадь нагреваемой поверхности составляет 172 x 81 см.

Варианты нагрева печей Wood Stone Fire Deck:

- газовый нагрев + ИК-нагрев (-RFG-IR)
- газовый нагрев + ИК-нагрев + дровяной нагрев (-RFG-IR-W)
- газовый нагрев + дровяной нагрев (-RFG-W)
- дровяной нагрев + ИК-нагрев (-W-IR)
- дровяной нагрев (-W)

ЦЕЛЬНОЕ ОСНОВАНИЕ ПОДА ПЕЧИ

Жарочная поверхность печей Wood Stone Fire Deck представляет собой единый массив, выполненный из жаропрочной керамики. Цельная конструкция пола обеспечивает последовательную непрерывную передачу тепла, что способствует увеличению объема производства и повышению качества готовой продукции.

УВЕЛИЧЕННАЯ ТОЛЩИНА ОСНОВАНИЯ ПЕЧИ

Основание печей Wood Stone Fire Deck имеет толщину 10 см. Толщина пода напрямую влияет на его термальную массу. Чем больше термальная масса, тем лучше под печи будет удерживать тепло в процессе приготовления.

Размещая холодный продукт на основании печи, мы «забираем» определенное количество тепла с этой точки. Толщина резервуара тепла под емкостью с продуктом определяет, сколько времени печь может продолжать последовательно готовить продукт.

УВЕЛИЧЕННАЯ ВЫСОТА КУПОЛА ПЕЧИ

Увеличенное пространство для сохранения тепла означает, что тепло, полученное в печи, там и останется для приготовления блюд, а не уйдет через дверь или дымоход. Следовательно, Вам потребуется меньше топлива для поддержания заданной температуры приготовления. Также увеличение теплового резервуара позволяет иметь дверцы большего размера, что создает больше рабочего пространства для повара и лучшую видимость для посетителей.

Вместимость печи Wood Stone Fire Deck 8645 при одновременной загрузке:

- пицца диаметром 20 см - 20 штук
 - пицца диаметром 25 см - 14 штук
 - пицца диаметром 30 см - 10 штук
 - пицца диаметром 40 см - 5-6 штук
-

Технические характеристики

Страна происхождения

США

Установка оборудования

Напольное оборудование

Габаритные размеры (ШхГхВ)

2180 x 1330 x 1970 мм

Вес

1973 кг

Серия

Fire Deck

Гарантия

1 год

Печь Wood Stone Fire Deck 9660



Описание

Печь Wood Stone Fire Deck 9660 оснащена широким проемом размером 181 x 28 см с задвижкой из термостойкого закаленного стекла. Площадь нагреваемой поверхности составляет 190 x 112 см.

Варианты нагрева печей Wood Stone Fire Deck:

- газовый нагрев + ИК-нагрев (-RFG-IR)
- газовый нагрев + ИК-нагрев + дровяной нагрев (-RFG-IR-W)
- газовый нагрев + дровяной нагрев (-RFG-W)
- дровяной нагрев + ИК-нагрев (-W-IR)
- дровяной нагрев (-W)

ЦЕЛЬНОЕ ОСНОВАНИЕ ПОДА ПЕЧИ

Жарочная поверхность печей Wood Stone Fire Deck представляет собой единый массив, выполненный из жаропрочной керамики. Цельная конструкция пола обеспечивает последовательную непрерывную передачу тепла, что способствует увеличению объема производства и повышению качества готовой продукции.

УВЕЛИЧЕННАЯ ТОЛЩИНА ОСНОВАНИЯ ПЕЧИ

Основание печей Wood Stone Fire Deck имеет толщину 10 см. Толщина пода напрямую влияет на его термальную массу. Чем больше термальная масса, тем лучше под печи будет удерживать тепло в процессе приготовления.

Размещая холодный продукт на основании печи, мы «забираем» определенное количество тепла с этой точки. Толщина резервуара тепла под емкостью с продуктом определяет, сколько времени печь может продолжать последовательно готовить продукт.

УВЕЛИЧЕННАЯ ВЫСОТА КУПОЛА ПЕЧИ

Увеличенное пространство для сохранения тепла означает, что тепло, полученное в печи, там и останется для приготовления блюд, а не уйдет через дверь или дымоход. Следовательно, Вам потребуется меньше топлива для поддержания заданной температуры приготовления. Также увеличение теплового резервуара позволяет иметь дверцы большего размера, что создает больше рабочего пространства для повара и лучшую видимость для посетителей.

Вместимость печи Wood Stone Fire Deck 9660 при одновременной загрузке:

- пицца диаметром 20 см - 40 штук
 - пицца диаметром 25 см - 24 штук
 - пицца диаметром 30 см - 15 штук
 - пицца диаметром 40 см - 8 штук
-

Технические характеристики

Страна происхождения	США
Установка оборудования	Напольное оборудование
Габаритные размеры (ШхГхВ)	2430 x 2130 x 1690 мм
Вес	2722 кг
Серия	Fire Deck
Размер жарочной поверхности	190 x 112 см
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Traditional Series 5'



Описание

Wood Stone Traditional Series - это линейка подовых печей с традиционным дизайном, новейшими технологиями и широким набором опций для кастомизации оборудования.

Варианты нагрева печей Wood Stone Traditional Series:

- газовый нагрев (-RFG)
- газовый нагрев + ИК-нагрев (-RFG-IR)
- газовый нагрев + ИК-нагрев + дровяной нагрев (-RFG-IR-W)
- газовый нагрев + Wood (-RFG-W)
- дровяной нагрев + ИК-нагрев (-W-IR)
- дровяной нагрев (-W)

Основание и купол печей Wood Stone Traditional Series имеет толщину 10 см. Это дает возможность накапливать достаточное количество тепла для обеспечения беспереывного процесса готовки.

Вместимость печи Wood Stone Traditional Series 5' при одновременной загрузке:

- пицца диаметром 20 см - 12-16 штук
- пицца диаметром 25 см - 10-12 штук
- пицца диаметром 30 см - 8 штук
- пицца диаметром 40 см - 5 штук

Технические характеристики

Страна происхождения	США
Габаритные размеры (ШхГхВ)	1770 x 1870 x 2160 мм
Вес	1633 кг
Серия	Traditional Series
Гарантия	1 год

Печь Wood Stone Traditional Series 6'



Описание

Wood Stone Traditional Series - это линейка компактных печей с традиционным дизайном, новейшими технологиями и широким набором опций для кастомизации оборудования.

Варианты нагрева печей Wood Stone Traditional Series:

- газовый нагрев (-RFG)
- газовый нагрев + ИК-нагрев (-RFG-IR)
- газовый нагрев + ИК-нагрев + дровяной нагрев (-RFG-IR-W)
- газовый нагрев + Wood (-RFG-W)
- дровяной нагрев + ИК-нагрев (-W-IR)
- дровяной нагрев (-W)

Основание и купол печей Wood Stone Traditional Series имеет толщину 10 см. Это дает возможность накапливать достаточное количество тепла для обеспечения непрерывного процесса готовки.

Вместимость печи Wood Stone Traditional Series 6' при одновременной загрузке:

- пицца диаметром 20 см - 18-22 штуки
- пицца диаметром 25 см - 14-16 штук
- пицца диаметром 30 см - 10-12 штук
- пицца диаметром 40 см - 6-8 штук

Технические характеристики

Страна происхождения	США
Габаритные размеры (ШхГхВ)	2080 x 2180 x 2150 мм
Вес	2087 кг
Серия	Traditional Series
Гарантия	1 год

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: wes@nt-rt.ru || сайт: <https://wood-stone.nt-rt.ru/>