

Каталог

Печи и принадлежности для сферы профессионального приготовления.





Указатель

Наша суть	04
История выдающегося мастерства	06
Как появляется изделие Piron	08
Наш опыт	10
Dolcevita	12
Технологии	14

Продукты

Explora	16
Colombo	26
Magellano	32
Caboto	40

Дополнительное оборудование

Профессиональные расстойные камеры	50
Вытяжки конденсата	51
Стойки и опоры	53
Противни и решетки-гриль	58
Дополнительные комплекты	66
Результат - это воспоминание	72

НАША СУТЬ

Плыть необходимо.

В природе существуют неведомые силы, управляющие инстинктами животных.

Тысячи видов мигрируют, ведомые первобытной энергией.

Человек наблюдал за их перемещениями. Изучая их начало движения и возвращение, он позволил себя заразить той же храбростью, положив начало исследованиям.

С одной лишь разницей: человек - единственное существо, которое, возвращаясь домой, всегда что-нибудь с собой приносит.

Во время своих путешествий, протекающих каждый раз по новым маршрутам, человек коллекционировал истории и идеи, технологии и знания.

Заводил знакомства. Привозил с собой знания, сырье, новые продукты питания.

Путешествие заставило нас открыть для себя незнакомые вкусы.

Наша кухня позволила себя очаровать самыми старинными технологиями приготовления, воздавая должное предкам народов, находящихся далеко друг от друга: от народов Центральной Америки до племен Золотого азиатского треугольника.



Этими несметными знаниями мы пользуемся ежедневно.

Путешествуя, мы создаем всякий раз нашу новую энергию, **потому что приготовление еды является великим универсальным языком.**

Будучи ведомыми этим сознанием, мы решили коллекционировать и охранять знания мира, делая наши печи хранителями великолепия и красот пяти континентов.

Достаточно одного самого простого жеста, такого, как включить печь: и волшебство оживает. Ритм, действие и танец. Энергия, тепло, жизнь: всего лишь в одном жесте заключены суть и трансформация.

Старинные вкусы, общие традиции. Вода ускоряет процесс, материя - это питание. Техника, равновесие, измерение, эволюция.

Контроль, наука и увлечение.

Всего лишь один жест - и ритуал снова повторяется.

Простой, совершенный, разделяемый всеми. Результат - это воспоминание.

Еда - это удовольствие, которое чувствует знакомства и объединяет.

Приготовление еды - проявление заботы о тех, кого мы любим. Смысл, которым мы наделяем Dolce Vita. Лишь тот, кто живет большими чувствами, готов к тому, чтобы отправиться к новым горизонтам.



ИСТОРИЯ ВЫДАЮЩЕГОСЯ МАСТЕРСТВА

Piron - это итальянское предприятие, **проектирующее и изготавливающее печи для профессионального использования.**

Компания, основанная в 2006 г., на сегодняшний день осуществляет продажи по всему миру, **благодаря опыту и компетентности ее учредителей**, являющихся движущей силой и душой производственной реалии, которая с годами отличилась большими техническими и проектными способностями, вниманием к потребностям рынка, поддержкой продаж, креативностью и большим увлечением делом.

Компания Piron, являющаяся послом made in Italy в мире, решила работать бескомпромиссно, гарантируя своим клиентам **высокое качество комплектующих** и широкий ассортимент изделий, могущих удовлетворить разные потребности приготовления.

С самого начала компания Piron являлась синонимом надежности и компетентности, сопровождающихся **постоянным вниманием к результатам и нуждам каждого своего клиента.**



“ *Piron: мы верим в ценность людей.
Мы верим в тех, кто, как вы, приносит
страсть и искусство на кухню для
создания гастрономического опыта
высочайшего качества.* ”



MODUS OPERANDI

Как появляется изделие Piron.

Исследования и разработка

Это кладезь идей, ставка Piron на будущее. Отдел работает, постоянно делая ставки на инновации, делая технологию средством, с помощью которого **можно сделать более эффективными эксплуатационные показатели и результаты.**

Технический отдел

Это сердце проектирования, команда подготовленных и сплоченных специалистов. Технический отдел - место, в котором печь проектируется **со всеми своими деталями и функциями**, и становится готовой превратиться в точный ответ на конкретный запрос.

Прототипирование

Это жизненно важный шаг, апробированная и обязательная практика. С помощью стадии прототипирования каждый новый продукт Piron **подвергается строгим испытаниям на долговечность и постоянным усовершенствованиям** под надзором наших технических специалистов и нашего бренд-шефа.



Производство

Это момент, являющийся результатом кульминации **итальянского мастерства** и характеризующийся компонентами высочайшего уровня, в котором печь производится и собирается с помощью системы **бережливого производства**, взятой на вооружение компанией Piron и всеми ее поставщиками.

Торговая сеть

По окончании стадии производства ассортимент печей Piron переходит в руки коммерческого отдела, который заботится о том, чтобы ответить на требования рынка, гарантируя каждому нашему клиенту **самое эффективное решение** для роста его бизнеса.

Рынок

Решения Piron встречают конечных пользователей. рынок **представляет собой пункт назначения, а также отправную точку**, потому что именно из взаимодействия с пользователями поступают новые подсказки для нашей непрерывной исследовательской работы.



НАШ ОПЫТ

Итальянское превосходство для кулинарии, выпечки и хлеба.



Шеф-повара и кулинария

Мы работаем бок о бок с шеф-поварами по всему миру, ведомые в проектировании теми, кто ежедневно заботится **о вкусах, сырье и людях**.

На основе их потребностей мы создали печи, которые могут реально им помочь, поддерживая их креативность и талант.



Хлебопечение и кондитерские изделия

Для хлебопечения и кондитерских изделий мы спроектировали печи, дающие гарантированные, **стандартизированные результаты** и позволяющие осуществлять точный контроль за температурой. Мы изучили конкретные характеристики разных продуктов с тем, чтобы удовлетворить требования профессионалов в области хлебопечения и кондитерских изделий, получив лучший результат.



Производители продуктов питания

Мы знаем, насколько ценен **однородный результат и стандартизированное приготовление**, особенно если печь предназначена для многочасовой работы с полной загрузкой. Для тех, для кого приготовление является бизнесом, мы создали технологии, могущие удовлетворять требования быстрого разогрева готовых блюд с помощью незамедлительных команд, а также простых и целенаправленных функций.



Бар-закусочная

Мы решили изготавливать печи, подходящие для малого ресторанного бизнеса, но способные идти дальше простой разморозки или быстрого разогрева готовых блюд. Мы хотели получить гибкий инструмент, **способный отвечать разным потребностям**: в том числе потребности готовить или жарить на гриле. Чтобы и у небольшого ресторана было собственное пространство для креативности и свободы.





Dolcevita

итальянский путь, ведущий к результату

Ваше удовлетворение стало для нас одной из наших главных целей. Поэтому мы заботимся о том, чтобы любой ваш жест превращался в безукоризненный, **идеальный результат.**

Dv Croccante

Для того, чтобы получить всегда идеальную, **хрустящую выпечку с золотистой корочкой**, мы разработали систему управления потоком воздуха в пекарной камере печи. У вас всегда будет такая хрустящая корочка, какую вы хотите. Совершенный, **однородный**, вкусный продукт с аппетитным внешним видом, а также настоящее удовольствие, которое вы испытываете от его созерцания и наслаждения его вкусом.



Dv Veloce

Часто наиболее эффективные решения используют такие простые элементы, как воду. Преобразуя воду во влагу внутри печи с помощью системы *Humidity Regulation* и *Humidity Injection*, будет получена среда, **которая может ускорить процесс приготовления**, сохраняя неизменными свойства продуктов питания.

Dv Naturale

Технология *Sator Steam* заботится о любом вашем кулинарном творении. Сохраняет богатый вкус блюд и продуктов питания, оставляя неизменными их **питательные свойства и натуральность**. Всеобъемлющий, настоящий, натуральный вкус, черпающий вдохновение в совершенстве природы.



Dv Fragrante

Регулирование влажности, полученное с помощью технологии *Optimal Climatic*, гарантирует вашим блюдам благоухающий аромат. Секрет заключается в балансе, **идеальном уравнивании сухости и влаги.**

Dv Tenero

Процесс созревания мяса является фундаментальным для того, чтобы получить **блюдо безукоризненной консистенции**. Благодаря методу *Delta T Cooking* приготовление блюд из больших кусков мяса превратится в гарантированный результат, а мясо всегда будет сочным и нежным.





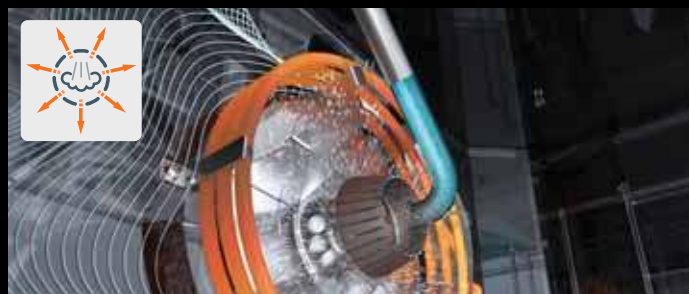
Technologies

результат наших исследований

Мы инвестируем в исследования, потому что верим в будущее. У нас есть целый отдел, который занимается разработкой инновационных технологий для того, чтобы **будущее вошло в вашу повседневную жизнь.**

Reverse Air flow

Благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха **обеспечивает усиление его потока** в варочную камеру печи и гарантирует превосходный равномерный результат.



Sator Steam

Технология *Sator Steam* **обеспечивает наличие в камере пара с насыщением до 100%**; это осуществляется путем создания мелкого водяного тумана.

Humidity Regulation

Благодаря подаче пара в объеме от 10% до 70% время **приготовления снижается**, и поверхность продуктов питания защищается от эффектов, которые имеют место при продолжительном времени приготовления.



Humidity Injection

Используя систему закачки влаги, вы **можете вручную подавать пар** в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду.

Water Heating System

Данная конкретная система позволяет вам использовать предварительно нагретую воду внутри варочной камеры, что **предотвращает потери тепла** и обеспечивает более равномерную температуру.





Optimal Climatic

Это – система, которая обеспечивает **удаление чрезмерной влаги** ее поддержание на желаемом уровне.

Delta T Cooking

Технология, разработанная компанией Piron для создания контролируемой среды **с целью оптимизации времени приготовления больших кусков мяса** благодаря точной регулировке температуры в зависимости от времени.



Система мойки

Мы разрабатываем решения в помощь вашей креативности. Поэтому, после того, как вы уже дали максимум, у вас не будет много работы. Для мытья печи достаточно будет задать время мойки и наслаждаться музыкой.

ОПОЛАСКИВАНИЕ



КОРОТКИЙ РЕЖИМ



СРЕДНИЙ РЕЖИМ



ДЛИННЫЙ РЕЖИМ



EXPLORA

Одна печь для кулинарии, выпечки и хлеба.

Мы попросили своих инженеров вообразить печь, **которая отличается от всех остальных**, имеет превосходные характеристики и надежность, является простой, доставляющей удовольствие при использовании и потрясающей с эстетической точки зрения.

Мы с гордостью представляем вам *Explora*. В ней мы использовали самую лучшую технологию для наилучших результатов при помощи всего лишь одного касания.



ОНА ДРУГАЯ.



Благодаря своей конструкции, чистой и элегантной, *Explora* может легко встраиваться в любую кухню театра. Дисплей 10 дюймов встроен в стекло, что обеспечивает максимальную видимость.



КУХНЯ СТАНОВИТСЯ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ

Интуитивная функция для опыта приготовления 4.0

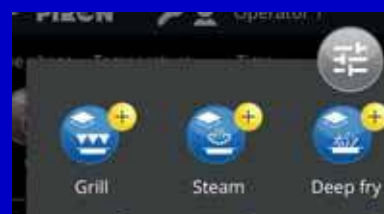
Несколько печей только с одной станцией управления

Хотите легко управлять комплексными кухнями? Вы можете контролировать, программировать и управлять всеми своими печами и расстойными камерами на своей профессиональной кухне даже дистанционно **при помощи одной станции управления**. Одна быстрая простая система управления.



Предварительно заданные или персонализированные этапы приготовления

Размораживание, предварительный нагрев, жарка: Explora делает вашу работу на кухне легкой. Вы можете выбирать из нашей **базы данных предварительно заданные этапы или в любое время менять программы**, которые вы создали ранее; при этом можно выбирать заданный диапазон рекомендованных значений.



Циклы приготовления и функция паузы

Explora позволяет вам задавать **до 40 этапов приготовления** при помощи одной программы, а этап паузы позволяет вам организовывать весь рабочий день, устанавливая разные циклы приготовления.



Превосходное задание времени

Мы разработали систему независимых таймеров, которая позволяет вам оптимизировать использование печи и пользоваться преимуществом свободного пространства. **Вы можете уста** на вливать 2 таймерана противень и использовать свое созданное меню.



Визуальные рецепты

С Explora сборник кулинарных рецептов представляет собой значительно большее, чем количество, информация и инструкции. Когда вы сохраняете свои любимые рецепты, **вы можете вводить фотографию, сделанную при помощи своего планшета**, и, на свое усмотрение, иметь визуальную поддержку для себя и вашего персонала кухни.





**Трогайте.
Чувствуйте.
Готовьте.**



**ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УПРАВЛЕНИЯ ЧЕРЕЗ ОБЛАКО.**

- диагностика
- обновление рецептов
- центральный рабочий интерфейс печи



**ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ДИСТАНЦИОННОГО
УПРАВЛЕНИЯ.**

- от печи к печи.
- от планшета к печи.
- от смартфона к печи.



Контроль потребления.



Окно дверцы

с уменьшенными размерами для снижения потерь тепла через прозрачное стекло.



Дверца с тремя стеклами

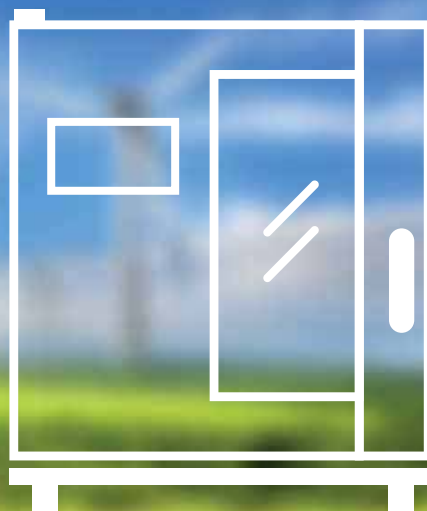
Холодная при прикосновении.



Светодиодные индикаторы.



Двойная изоляция.



Превосходный пар без
дополнительного потребления
энергии котла.

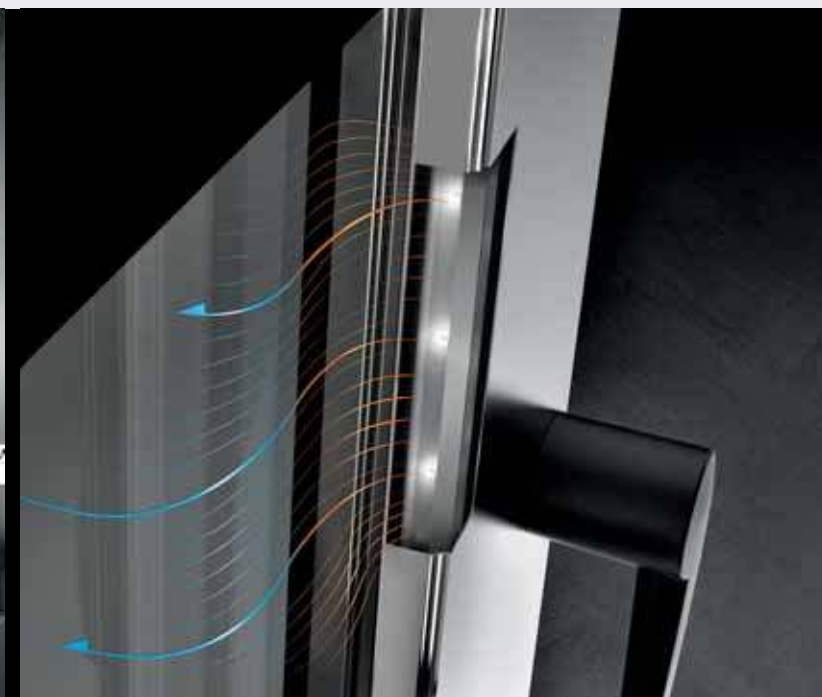


**Система использования
вторичного тепла**

благодаря которой пар производится от
отходящей горячей воды.

Explora уважает планету.

Технология Explora является экологически безвредной. Благодаря решению, которое разработано **для контроля и оптимизации потребления**, вы можете снижать количество отходов, экономить воду, время, энергию и сырье.





Система мойки Explora.

Чистка вашей плиты Explora еще никогда не была такой легкой: вы можете выбирать одну из **трех программ мойки и цикл прополаскивания** для чистки варочной камеры, и снижать потребление воды, моющих и дезинфицирующих средств до минимума.

Установка даты и времени гарантирует чистоту без присутствия оператора. Выберите параметры и наслаждайтесь конечным результатом.





EXPLORA



PIRCN

EXPLORA



PIRCN



EXPLORA

Одна печь для кулинарии, выпечки и хлеба.



Модель	20 ПРОТИВНЕЙ	16 ПРОТИВНЕЙ	10 [12] ПРОТИВНЕЙ
Код изделия	PF1220	PF1216	PF1210
Совместимые противни	GN 1/1	EN 600x400	EN 600x400 или GN 1/1
Внешние размеры	900x970x1970 мм (WxDxH)	900x970x1970 мм (WxDxH)	860x960x1260 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	67 мм	80 мм	80 мм [67 мм]
kW Мощность - Питание	30,3 kW - 400V 3N~	30,3 kW - 400V 3N~	17,9 kW - 400V 3N~
Вес	300 кг	300 кг	185 кг
Количество порций	130 - 200	110 - 170	90 - 150











Модель	6 [7] ПРОТИВНЕЙ	4 [5] ПРОТИВНЕЙ
Код изделия	PF1206	PF1204
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Внешние размеры	860x960x860 мм (WxDxH)	860x960x660 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	80 мм [67 мм]	80 мм [67 мм]
kW Мощность - Питание	11,9 kW - 400V 3N~	7,8 kW - 400V 3N~
Вес	136 кг	96 кг
Количество порций	60 - 110	40 - 80

[] с преобразующим комплектом GN 1/1 (KGI00147 - KGI00149 - KGI00151)

EXPLORA

 Одна печь для кулинарии, выпечки и хлеба.

Общие технические характеристики.

	Частота	50/60 Hz		
	Температура	30 - 300 °C		
	Двусторонняя дверца	необязательный		
	Гидравлическое соединение	●		
	Скорость двигателя	8		
	Термощуп	С несколькими точками		
	Управление	сенсорный экран		
	Порт USB	●		
	Тройное стекло	●		
	Двойная изоляция	●		
	Светодиодные индикаторы	●		
	Контроль потребления	●		
	Диагностика	●		
	Соединение Wi-fi/ethernet	●		
	Этапы приготовления	40		
	Вводимые рецепты	1000		
	Предварительный нагрев	●		
	Быстрое охлаждение	●		
	Reverse Air flow		●	
	Sator Steam		●	
	Humidity Regulation		●	
	Humidity Injection		●	
	Water Heating System		●	
	Optimal Climatic		●	
	Delta T Cooking		●	
	Автоматическая система мойки			Стандартный
	- Циклы мойки			3
	- Цикл прополаскивания			1
	- Загрузка моющего средства		●	
	- Загрузка средства для прополаскивания		●	
	- Программируемая мойка		●	



EXPLORA Комбинации.



PC2116
PF1210
PL1212



PC2116
PF1204
[KIT00038]
PF1206
PS1240



PC2116
PF1206
PL1208



PC2116
PF1204
[KIT00038]
PF1204
PS1260



PC2116
PF1206
PS1280



PC2116
PS1260

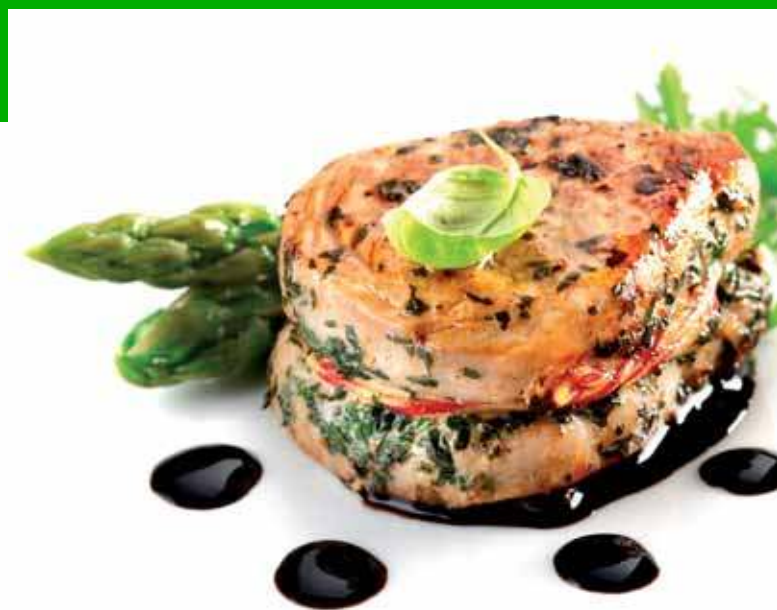
[] Использовать указанный комплект для установки изделий друг на друга

COLOMBO

Паровые комбинированные печи.

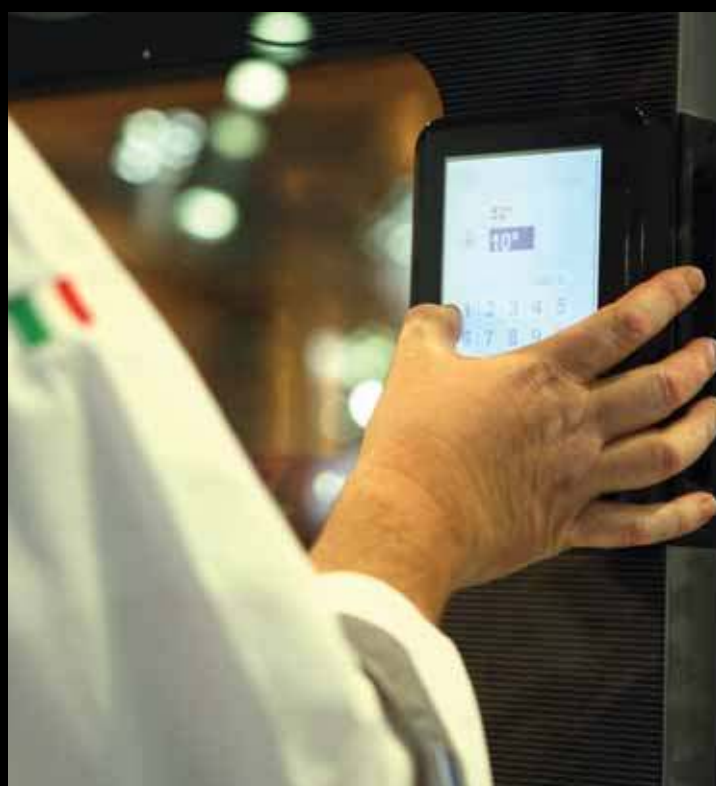
Модульные в формате, от 4 до 20 противней, печи серии *Colombo* являются особенно **интуитивно понятными в эксплуатации**, позволяют обмениваться информацией между устройствами и оснащены **системой автоматической мойки**.

Эти печи с хорошо продуманным дизайном и внешним видом являются самыми настоящими ювелирными изделиями, подлежащими установке в открытой кухне.





Высокотехнологичный привод, позволяющий с помощью цветов и пиктограмм с большой легкостью создавать процессы приготовления и управлять ими, сохраняя неискаженной возможность изменения отдельных параметров.





PIZZON



COLOMBO Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен.



Модель	20 ПРОТИВНЕЙ	16 ПРОТИВНЕЙ	10 [12] ПРОТИВНЕЙ
Код изделия	PF1120	PF1116	PF1110
Совместимые противни	GN 1/1	EN 600x400	EN 600x400 или GN 1/1
Внешние размеры	870x1000x1930 мм (WxDxH)	870x1000x1930 мм (WxDxH)	810x900x1210 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	67 мм	80 мм	80 мм [67 мм]
kW Мощность - Питание	30,3 kW - 400V 3N~	30,3 kW - 400V 3N~	14,4 kW - 400V 3N~
Вес	250 кг	250 кг	125 кг
Количество порций	130 - 200	110 - 170	90 - 150



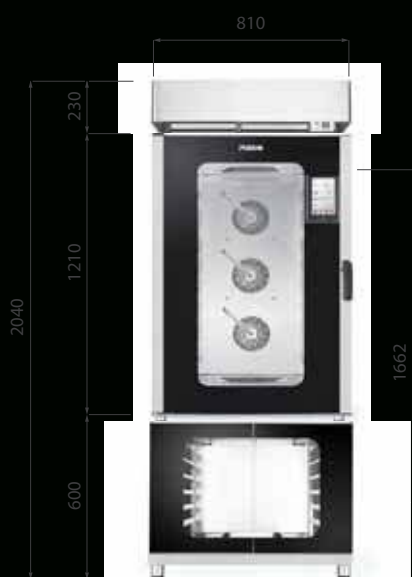
Модель	6 [7] ПРОТИВНЕЙ	4 [5] ПРОТИВНЕЙ
Код изделия	PF1106	PF1104
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Внешние размеры	810x900x840 мм (WxDxH)	810x900x640 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	80 мм [67 мм]	75 мм [67 мм]
kW Мощность - Питание	9,6 kW - 400V 3N~	9,6 kW - 400V 3N~
Вес	110 кг	90 кг
Количество порций	40 - 80	40 - 80

Общие технические характеристики.

Частота	50/60 Hz	Reverse Air flow	●
Температура	30 - 260 °C	Sator Steam	●
Механическое боковое открытие	Стандартный	Humidity Regulation	●
Гидравлическое соединение	●	Humidity Injection	●
Скорость двигателя	6	Optimal Climatic	●
Термопуп	С одной точкой	Delta T Cooking	●
Управление	сенсорный экран	Автоматическая система мойки	●
Этапы приготовления	5	- Циклы мойки	3
Вводимые рецепты	90	- Цикл прополаскивания	1
Предварительно загруженные рецепты	40	- Загрузка моющего средства	●
Предварительный нагрев	●	- Загрузка средства для прополаскивания	●



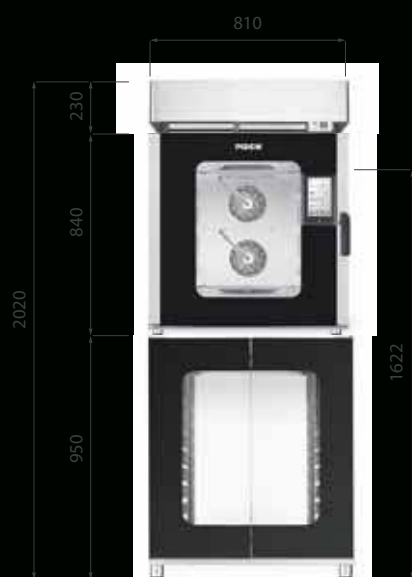
COLOMBO Комбинации.



PC2100
PF1110
PL2012



PC2100
PF1104
[KIT00015]
PF1106
PS2130



PC2100
PF1106
PL2008



PC2100
PF1104
[KIT00015]
PF1104
PS2150



PC2100
PF1106
PS2195



PC2100
PF1110
PS2160

[] Использовать указанный комплект для установки изделий друг на друга



MAGELLANO Digital

Паровые комбинированные печи.

Печи *Magellano Digital* с количеством противней от 4 до 20 являются надежной поддержкой для решения ежедневных задач.

Загружайте все ваши рецепты и **устанавливайте свои этапы** для того, чтобы добавить характерные черты каждому кулинарному творению.



MAGELLANO

Паровые комбинированные печи.

Печи модели *Magellano*, которые производятся в широком диапазоне размеров с количеством противней от 4 до 20, разработаны для удовлетворения потребностей заказчиков, которым требуется **гибкость для приготовления пищи с паром**; при этом такие механические изделия являются надежными и простыми.



PIRCN

F1
F2
F3

F4

F

+1

V1
V2
V3

V4
V5
V6

0000

07

ON
OFF

START
STOP

MAGELLANO Digital



Модель	10 [12] ПРОТИВНЕЙ	6 [7] ПРОТИВНЕЙ
Код изделия	PF9010D	PF9006D
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Внешние размеры	920x900x1210 мм (WxDxH)	920x900x840 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	80 мм [67 мм]	80 мм [67 мм]
kW Мощность - Питание	14,4 kW - 400V 3N~	9,6 kW - 400V 3N~
Вес	130 кг	116 кг
Количество порций	90 - 150	60 - 110



Модель	4 [5] ПРОТИВНЕЙ	5 ПРОТИВНЕЙ (GN 2/3)
Код изделия	PF9004D	PF7005D
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	GN 2/3
Внешние размеры	920x900x640 мм (WxDxH)	700x720x620 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	75 мм [67 мм]	75 мм
kW Мощность - Питание	9,6 kW - 400V 3N~	4,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~
Вес	96 кг	70 кг
Количество порций	40 - 80	40 - 80

Общие технические характеристики.

Частота	50/60 Hz	Reverse Air flow	●
Температура	30 - 260 °C	Sator Steam	●
Механическое боковое открытие	Стандартный	Humidity Regulation	●
Гидравлическое соединение	●	Humidity Injection	●
Скорость двигателя	6	Optimal Climatic	●*
Термощуп	С одной точкой	Автоматическая система мойки	необязательный
Управление	Цифровой		
Этапы приготовления	4		
Вводимые рецепты	99		
Предварительно загруженные рецепты	16		
Предварительный нагрев	●		

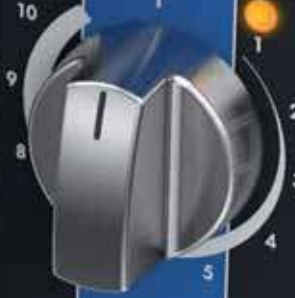
* PF7005D: без Optimal Climatic.

[] с преобразующим комплектом GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)



PIREN

°C



MAGELLANO Plus



Модель	20 ПРОТИВНЕЙ	16 ПРОТИВНЕЙ	10 [12] ПРОТИВНЕЙ
Код изделия	PF3020X	PF3016X	PF9010X
Совместимые противни	GN 1/1	EN 600x400	EN 600x400 или GN 1/1
Внешние размеры	940x1000x1930 мм (WxDxH)	940x1000x1930 мм (WxDxH)	920x900x1210 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	67 мм	80 мм	80 мм [67 мм]
kW Мощность - Питание	30,3 kW - 400V 3N~	30,3 kW - 400V 3N~	14,4 kW - 400V 3N~
Вес	250 кг	250 кг	130 кг
Количество порций	130 - 200	110 - 170	90 - 150



Модель	6 [7] ПРОТИВНЕЙ	4 [5] ПРОТИВНЕЙ
Код изделия	PF9006X	PF9004X
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Внешние размеры	920x900x840 мм (WxDxH)	920x900x640 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	80 мм [67 мм]	75 мм [67 мм]
kW Мощность - Питание	9,6 kW - 400V 3N~	9,6 kW - 400V 3N~
Вес	116 кг	96 кг
Количество порций	60 - 110	40 - 80

Общие технические характеристики.

Частота	50/60 Hz	Reverse Air flow	●
Температура	30 - 260 °C	Sator Steam	●
Механическое боковое открытие	Стандартный	Humidity Regulation	●
Гидравлическое соединение	●	Humidity Injection	-
Скорость двигателя	3	Optimal Climatic	●
Термопуп	-	Автоматическая система мойки	-
Управление	Ручной		
Этапы приготовления	-		
Вводимые рецепты	-		
Предварительно загруженные рецепты	-		
Предварительный нагрев	-		

[] с преобразующим комплектом GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)



MAGELLANO



Модель	20 ПРОТИВНЕЙ	16 ПРОТИВНЕЙ	10 [12] ПРОТИВНЕЙ
Код изделия	PF3020	PF3016	PF9010
Совместимые противни	GN 1/1	EN 600x400	EN 600x400 или GN 1/1
Внешние размеры	940x1000x1930 мм (WxDxH)	940x1000x1930 мм (WxDxH)	920x900x1210 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	67 мм	80 мм	80 мм [67 мм]
kW Мощность - Питание	30,3 kW - 400V 3N~	30,3 kW - 400V 3N~	14,4 kW - 400V 3N~
Вес	250 кг	250 кг	130 кг
Количество порций	130 - 200	110 - 170	90 - 150



Модель	6 [7] ПРОТИВНЕЙ	4 [5] ПРОТИВНЕЙ	5 ПРОТИВНЕЙ (GN 2/3)
Код изделия	PF9006	PF9004	PF7005
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	GN 2/3
Внешние размеры	920x900x840 мм (WxDxH)	920x900x640 мм (WxDxH)	700x720x620 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	80 мм [67 мм]	75 мм [67 мм]	75 мм
kW Мощность - Питание	9,6 kW - 400V 3N~	9,6 kW - 400V 3N~	4,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~
Вес	116 кг	96 кг	70 кг
Количество порций	60 - 110	40 - 80	40 - 80

Общие технические характеристики.

Частота	50/60 Hz	Reverse Air flow	●
Температура	30 - 260 °C	Sator Steam	●
Механическое боковое открытие	Стандартный	Humidity Regulation	●
Гидравлическое соединение	●	Humidity Injection	-
Скорость двигателя	1	Optimal Climatic	-
Термопуп	-	Автоматическая система мойки	-
Управление	Ручной		
Этапы приготовления	-		
Вводимые рецепты	-		
Предварительно загруженные рецепты	-		
Предварительный нагрев	-		

[] с преобразующим комплектом GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

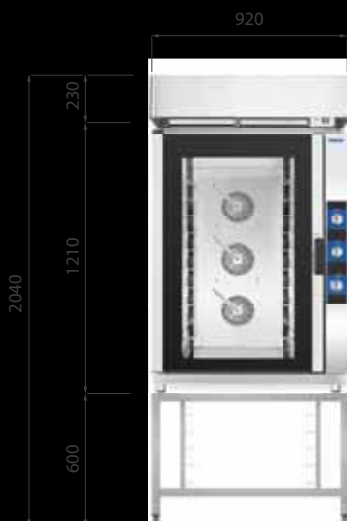
MAGELLANO Комбинации.



PC9000

PF9010 - PF9010X - PF9010D

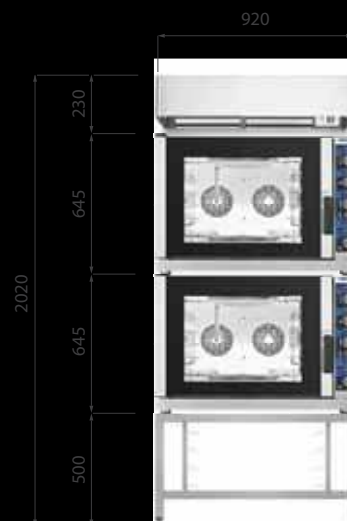
PL9012



PC9000

PF9010 - PF9010X - PF9010D

PS9060



PC9000

PF9004 - PF9004X - PF9004D

[KIT00015]

PF9004 - PF9004X - PF9004D

PS9050



PC9000

PF9006 - PF9006X - PF9006D

PL9008



PC9000

PF9006 - PF9006X - PF9006D

PS9095



PC9000

PF9004 - PF9004X - PF9004D

[KIT00015]

PF9006 - PF9006X - PF9006D

PS9030

[] Использовать указанный комплект для установки изделий друг на друга



CAVOTO

Конвекционные печи.

Печь модели *Cavoto* гарантирует **выдерживание интенсивной эксплуатации** и имеет функции удобного использования.

Мы разработали 3 варианта изделия для удовлетворения ваших **всех конкретных потребностей**:

Heavy Duty Professional

Professional

Semi Professional





Простой и интуитивный привод, позволяющий управлять разными функциями и задавать правильные параметры приготовления. Максимальные результаты при максимально простой эксплуатации.





PIRON

Control panel with digital display and function buttons. The display shows a temperature of 28°C and a time of 10:41. The panel includes buttons for power, temperature adjustment, and various cooking modes.

SABOTO Конвекционные печи.



Управление	Цифровой	Цифровой	Ручной
Версия	Heavy Duty Professional	Heavy Duty Professional	Heavy Duty Professional
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
kW Мощность - Питание	6,5 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	6,5 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	6,5 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~
Humidity Regulation	●	●	-
Код изделия	PF8004D	PF8004L	PF8004
Количество противней	4	4	4
Внешние размеры	800x760x540 мм (WxDxH)	800x760x540 мм (WxDxH)	800x760x540 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	75 мм	75 мм	75 мм
Вес	55 кг	55 кг	55 кг
Humidity Injection	●	●	●
Reverse Air flow	●	●	●
Решетка-гриль	-	-	-
Многофункциональность	-	-	-
Гидравлическое соединение	●	●	●
Токоподводящий кабель	-	-	-
Механическое боковое открытие	-	-	-
Автоматическое боковое открытие	-	●	-
Количество булочек на противне	12x4	12x4	12x4



Управление	Ручной	Ручной	Ручной
Версия	Professional	Semi Professional	Semi Professional
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
kW Мощность - Питание	6,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	6,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	6,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~
Humidity Regulation	-	-	-
Код изделия	PF7604	PF7504	PF7504G
Количество противней	4	4	4
Внешние размеры	750x720x540 мм (WxDxH)	750x720x540 мм (WxDxH)	750x720x540 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	75 мм	75 мм	75 мм
Вес	55 кг	52 кг	52 кг
Humidity Injection	●	●	●
Reverse Air flow	●	-	-
Решетка-гриль	-	-	●
Многофункциональность	-	-	-
Гидравлическое соединение	●	●	●
Токоподводящий кабель	-	-	-
Механическое боковое открытие	-	-	-
Автоматическое боковое открытие	-	-	-
Количество булочек на противне	12x4	12x2	12x2

Общие технические характеристики.

* Только цифровая версия.

Частота	50/60 Hz	Вводимые рецепты	99 *
Температура	30 - 260 °C	Предварительный нагрев	● *
Скорость двигателя	1	Optimal Climatic	-
Этапы приготовления	3 *		



SABOTO Конвекционные печи.



	Управление	Цифровой	Ручной	Ручной
	Версия	Heavy Duty Professional	Heavy Duty Professional	Semi Professional
	Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	480x345
kW	Мощность - Питание	3,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	3,3 kW - 230V 1N~ / 400V 3N~	3,3 kW - 230V 1N~
	Humidity Regulation	●	-	-
	Код изделия	PF8003D	PF8003	PF5004M
	Количество противней	3	3	4
	Внешние размеры	800x760x460 мм (WxDxH)	800x760x460 мм (WxDxH)	600x600x540 мм (WxDxH)
	Пространство между противнями	75 мм	75 мм	75 мм
	Вес	50 кг	50 кг	37 кг
	Humidity Injection	●	●	●
	Reverse Air flow	●	●	-
	Решетка-гриль	-	-	●
	Многофункциональность	-	-	●
	Гидравлическое соединение	●	●	●
	Токоподводящий кабель	-	-	●
	Механическое боковое открытие	-	-	-
	Автоматическое боковое открытие	-	-	-
	Количество булочек на противне	12x3	12x3	9x4



	Управление	Ручной	Ручной	Ручной
	Версия	Professional	Professional	Professional
	Совместимые противни	480x345	480x345	480x345
kW	Мощность - Питание	3,3 kW - 230V 1N~	3,3 kW - 230V 1N~	3,3 kW - 230V 1N~
	Humidity Regulation	-	-	-
	Код изделия	PF5004F	PF5004E	PF5004P
	Количество противней	4	4	4
	Внешние размеры	600x600x540 мм (WxDxH)	600x600x540 мм (WxDxH)	600x600x540 мм (WxDxH)
	Пространство между противнями	75 мм	75 мм	75 мм
	Вес	37 кг	37 кг	37 кг
	Humidity Injection	-	-	●
	Reverse Air flow	-	-	-
	Решетка-гриль	-	-	●
	Многофункциональность	-	-	-
	Гидравлическое соединение	-	-	●
	Токоподводящий кабель	●	●	●
	Механическое боковое открытие	-	●	-
	Автоматическое боковое открытие	-	-	-
	Количество булочек на противне	9x4	9x4	9x4

Общие технические характеристики многофункциональность (PF5004M).

	Тепловая мощность	3.2 kW
	Верхний нагревательный элемент	0.9 kW
	Мощность решетки-гриль	1.9 kW (PF5004M) - 1.8 kW (PF5004P)
	Нижний нагревательный элемент	1.4 kW

SAVOTO Конвекционные печи.



- Управление
- Версия
- Совместимые противни
- kW** Мощность - Питание
- Humidity Regulation
- Код изделия
- Количество противней
- Внешние размеры
- Пространство между противнями
- Вес
- Humidity Injection
- Reverse Air Flow
- Решетка-гриль
- Многофункциональность
- Гидравлическое соединение
- Токосоводящий кабель
- Механическое боковое открытие
- Автоматическое боковое открытие
- Количество булочек на противне



	Ручной	Цифровой	Цифровой
	Professional	Heavy Duty Professional	Heavy Duty Professional
	480x345	442x325 или GN 2/3	442x325 или GN 2/3
	3,3 kW - 230V 1N~	3,3 kW - 230V 1N~	3,3 kW - 230V 1N~
	-	●	●
	PF5004U	PF6004D	PF6004L
	4	4	4
	600x600x540 мм (WxDxH)	600x680x540 мм (WxDxH)	600x680x540 мм (WxDxH)
	75 мм	75 мм	75 мм
	37 кг	37 кг	37 кг
	●	●	●
	-	●	●
	-	-	-
	-	-	-
	●	●	●
	●	●	●
	-	-	-
	-	-	●
	9x4	9x4	9x4



- Управление
- Версия
- Совместимые противни
- kW** Мощность - Питание
- Humidity Regulation
- Код изделия
- Количество противней
- Внешние размеры
- Пространство между противнями
- Вес
- Humidity Injection
- Reverse Air Flow
- Решетка-гриль
- Многофункциональность
- Гидравлическое соединение
- Токосоводящий кабель
- Механическое боковое открытие
- Автоматическое боковое открытие
- Количество булочек на противне

	Ручной	Ручной	Цифровой
	Heavy Duty Professional	Professional	Heavy Duty Professional
	442x325 или GN 2/3	442x325 или GN 2/3	442x325 или GN 2/3
	3,3 kW - 230V 1N~	2,6 kW - 230V 1N~	3,3 kW - 230V 1N~
	-	-	●
	PF6004	PF5003	PF6003D
	4	3	3
	600x680x540 мм (WxDxH)	550x600x490 мм (WxDxH)	600x680x480 мм (WxDxH)
	75 мм	75 мм	75 мм
	37 кг	26 кг	35 кг
	●	●	●
	-	-	●
	-	-	-
	-	-	-
	●	●	●
	●	●	●
	-	-	-
	-	-	-
	9x4	4x3	9x3

Общие технические характеристики.

* Только цифровая версия.

	Частота	50/60 Hz		Вводимые рецепты	99 *
	Температура	30 - 260 °C		Предварительный нагрев	●*
	Скорость двигателя	1		Optimal Climatic	-
	Этапы приготовления	3 *			



CAVOTO Конвекционные печи.



	Ручной	Ручной
Управление	Ручной	Ручной
Версия	Heavy Duty Professional	Professional
Совместимые противни	442x325 или GN 2/3	342x242 или GN 1/2
kW Мощность - Питание	3,3 kW - 230V 1N~	2,5 kW - 230V 1N~
Humidity Regulation	-	-
Код изделия	PF6003	PF4003
Количество противней	3	3
Внешние размеры	600x680x480 мм (WxDxH)	480x550x430 мм (WxDxH)
Пространство между противнями	75 мм	70 мм
Вес	35 кг	21 кг
Humidity Injection	●	-
Reverse Air flow	-	-
Решетка-гриль	-	-
Многофункциональность	-	-
Гидравлическое соединение	●	-
Токоподводящий кабель	●	●
Механическое боковое открытие	-	-
Автоматическое боковое открытие	-	-
Количество булочек на противне	9x3	4x3

Общие технические характеристики.

* Только цифровая версия.

Частота	50/60 Hz	Вводимые рецепты	99 *
Температура	30 - 260 °C	Предварительный нагрев	● *
Скорость двигателя	1	Optimal Climatic	-
Этапы приготовления	3 *		

CABOTO Комбинации.



PF6003
[KIT00030]
PF6004
PS6070



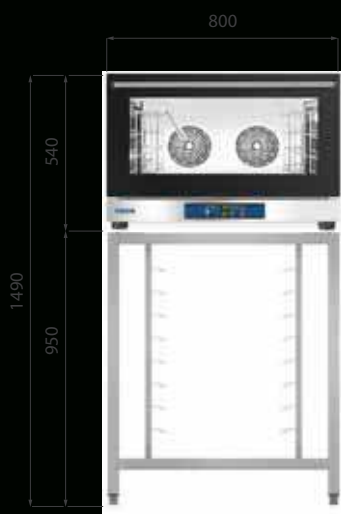
PF6004L
[KIT00030]
PF6004
PS6070



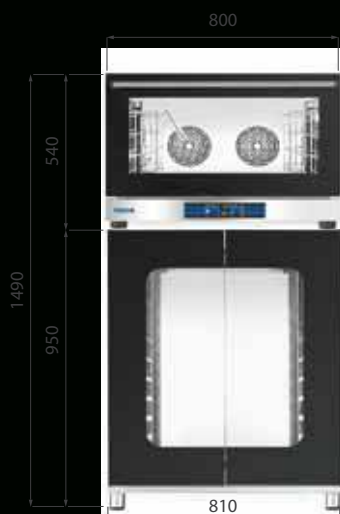
PF6004L
PS6095



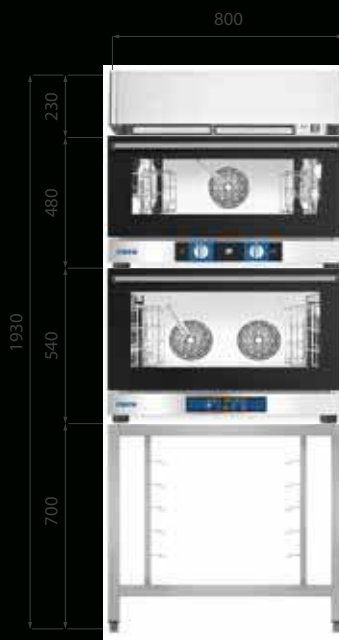
PF6004L
PL6008



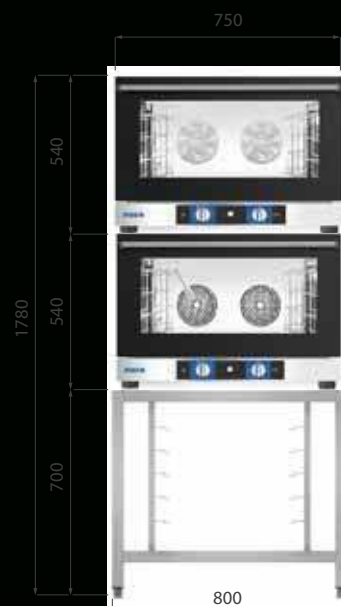
PF8004D
PS8095



PF8004D
PL2008



PC8000
PF8003
[KIT00029]
PF8004D
PS8070



PF7504
[KIT00031]
PF7604
PS8070

[] Использовать указанный комплект для установки изделий друг на друга





ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Разработанные для оптимизации вашей кухни.



Профессиональные расстойные камеры

Расстойные камеры Explora поддерживают тесто при контролируемой температуре и влажности для того, чтобы оно поднималось по мере воздействия дрожжей. Усовершенствованная конструкция и практичная ручка делают их необходимыми инструментами на кухне.



Вытяжки конденсата

Наши инновационные и запатентованные системы конденсации Explora втягивают пар и дымовые газы, которые выходят из дверцы и выходного отверстия печи. Это повышает качество воздуха на вашей кухне без установки стационарной вытяжной системы.



Стойки и опоры

Наши стойки и опоры из нержавеющей стали позволяют использовать противни GN 1/1 и EN 600x400.



Противни и решетки-гриль

Pigon производит широкий диапазон противней и решеток-гриль для любых типов приготовления. Наши профессиональные принадлежности выпускаются со следующими размерами: GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, EN 600x400, 480x345, 442x325 и 342x242 мм.



Дополнительные комплекты



Выберите свою установку, опору противней или комплект для укладки: решение, разработанное с учетом всех ваших потребностей.



Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

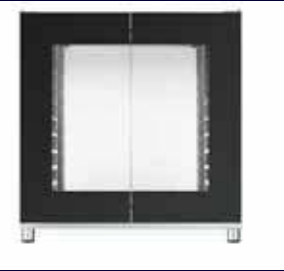

Профессиональные расстойные камеры

		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
PL1208		Расстойный шкаф на 8 противни 860x940x950 мм (WxDxH) 8 teglie EN 600x400 или GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 70 кг	PF1204 PF1206			
PL1212		Расстойный шкаф на 12 противни 860x940x600 мм (WxDxH) 12 противни EN 600x400 или GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 55 кг	PF1210 PF1204+PF1204			
PL2008		Расстойный шкаф на 8 противни 810x800x950 мм (WxDxH) 8 противни EN 600x400 или GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 50 кг	PF1104 PF1106			PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D
PL2012		Расстойный шкаф на 12 противни 810x940x600 мм (WxDxH) 12 противни EN 600x400 или GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 50 кг	PF1110			
PL6008		Расстойный шкаф на 8 противни 600x600x950 мм (WxDxH) 8 противни EN 442x325 или GN 2/3 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 40 кг				PF6004 PF6004D PF6003 PF6003D PF5004F PF5004E PF5004P PF5004M PF5004U PF5003



Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Профессиональные расстойные камеры

PL9008	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Расстойный шкаф на 8 противни 920x800x950 мм (WxDxH) 8 противни EN 600x400 или GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 55 кг</p>			PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9006D PF9004D	
PL9012	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Расстойный шкаф на 12 противни 920x940x600 мм (WxDxH) 12 противни EN 600x400 или GN 1/1 2,0 kW 220 - 240V 50/60 Hz 30 - 60 °C 55 кг</p>			PF9010 PF9010X	PF9010D	




Вытяжки конденсата

PC1216	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>патент Конденсационная вытяжка из нержавеющей стали 900x1100x230 мм (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 50 кг</p>	PF1216 PF1220				
PC2100	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>патент Конденсационная вытяжка из нержавеющей стали 810x1000x230 мм (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 40 кг</p>		PF1104 PF1106 PF1110			



Принадлежности Разработанные для оптимизации вашей кухни.






Вытяжки конденсата

PC2116	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>патент Конденсационная вытяжка из нержавеющей стали 860x1100x230 мм (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 45 кг</p>	<p>PF1204 PF1206 PF1210</p>	<p>PF1116 PF1120</p>	<p>PF3016 PF3016X PF3020 PF3020X</p>		
PC7000	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>патент Конденсационная вытяжка из нержавеющей стали 700x845x230 мм (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 35 кг</p>			<p>PF7005</p>	<p>PF7005D</p>	
PC8000	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>патент Конденсационная вытяжка из нержавеющей стали 800x950x230 мм (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 35 кг</p>					<p>PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D</p>
PC9000	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>патент Конденсационная вытяжка из нержавеющей стали 920x995x230 мм (WxDxH) 300 watt 220 - 230V 50/60 Hz 45 кг</p>			<p>PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X</p>	<p>PF9010D PF9006D PF9004D</p>	

Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Опоры






PS1240		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Опора 860x915x400 мм (WxDxH) 14 кг	PF1210 PF1204+PF1206				
PS1260		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Опора с держателем противней Опора для 5 противней 860x915x600 мм (WxDxH) 22 кг	PF1210 PF1204+PF1204				
PS1280		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Опора с держателем противней Опора для 7 противней 860x915x800 мм (WxDxH) 26 кг	PF1206				
PS1295		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Опора с держателем противней Опора для 8 противней 860x915x950 мм (WxDxH) 30 кг	PF1204 PF1206				
PS2130		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Опора 810x850x300 мм (WxDxH) 13 кг		PF1110 PF1104+PF1106			



Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.


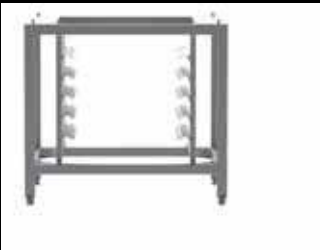
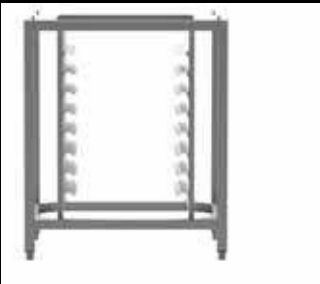

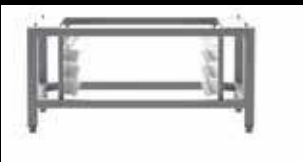
Опоры

		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
PS2150			PF1110 PF1104+PF1104			
	Опора с держателем противней Опора для 4 противней 810x850x500 мм (WxDxH) 19 кг					
PS2160			PF1110			
	Опора с держателем противней Опора для 5 противней 810x850x600 мм (WxDxH) 21 кг					
PS2195			PF1104 PF1106			
	Опора с держателем противней Опора для 9 противней 810x850x950 мм (WxDxH) 28 кг					
PS6070						PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D
	Опора с держателем противней Опора для 5 противней 600x600x700 мм (WxDxH) 16 кг					
PS6095						PF6004 PF6004D PF6003 PF6003D PF5004F PF5004E PF5004P PF5004M PF5004U PF5003
	Опора с держателем противней Опора для 7 противней 600x600x950 (мм WxDxH) 20 кг					

Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Опоры

		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
PS7095				PF7005	PF7005D	
	Опора с держателем противней Опора для 7 противней 700x600x950 мм (WxDxH) 22 кг					
PS8070						PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
	Опора с держателем противней Опора для 5 противней 800x650x700 мм (WxDxH) 21 кг					
PS8095						PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
	Опора с держателем противней Опора для 8 противней 800x650x950 мм (WxDxH) 24 кг					
PS9030				PF9010 PF9010X PF9004+PF9006 PF9004X+PF9006X	PF9010D PF9004D+PF9006D	
	Опора 920x850x300 мм (WxDxH) 13 кг					
PS9050				PF9010 PF9010X PF9004+PF9006 PF9004X+PF9006X	PF9010D PF9004D+PF9006D	
	Опора с держателем противней Опора для 4 противней 920x850x500 мм (WxDxH) 19 кг					



Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Опоры

PS9060	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Опора с держателем противней Опора для 5 противней 920x850x600 мм (WxDxH) 21 кг</p>			PF9010 PF9010X	PF9010D	
PS9095	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Опора с держателем противней Опора для 9 противней 920x850x950 мм (WxDxH) 30 кг</p>			PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9006D PF9004D	

Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.






Стойки

CAR00001		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Тележка 16 противней EN 600x400		PF1116	PF3016 PF3016X		
CAR00006		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Тележка 20 противней GN 1/1		PF1120	PF3020 PF3020X		
CAR00009		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Тележка 16 противней EN 600x400	PF1216				
CAR00010		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Тележка 20 противней GN 1/1	PF1220				



Принадлежности Разработанные для оптимизации вашей кухни.






Противни

LEC30001		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Алюминиевый противень EN 600x400 600x400x20 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30002		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 2/3 из нержавеющей стали 354x325x20 мм (WxDxH)			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30003		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Алюминиевый противень 442x325x15 мм (WxDxH)					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30004		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Перфорированный алюминиевый противень на 5 каналов с опорой EN 600x400 600x400 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30005		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Перфорированный алюминиевый противень 442x325x20 мм (WxDxH)					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003

Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Противни

LEC30006		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Алюминиевый и тефлоновый противень 442x325x20 мм (WxDxH)					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30010		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Перфорированный алюминиевый противень EN 600x400 600x400x20 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30012		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Алюминиевый и тефлоновый противень EN 600x400 600x400x20 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30016		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 1/1 из нержавеющей стали 530x325x20 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30017		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 1/1 из нержавеющей стали 530x325x40 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604



Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Противни

LEC30018		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Перфорированный противень GN 1/1 из нержавеющей стали 530x325x40 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	
LEC30019		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 1/1 из нержавеющей стали 530x325x65 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30020		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Перфорированный противень GN 1/1 из нержавеющей стали 530x325x65 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	
LEC30021		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 2/3 из нержавеющей стали 354x325x40 мм (WxDxH)			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30022		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Перфорированный противень GN 2/3 из нержавеющей стали 354x325x40 мм (WxDxH)			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003

Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Противни

LEC30023	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Противень GN 2/3 из нержавеющей стали 354x325x65 мм (WxDxH)</p>			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30024	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Перфорированный противень GN 2/3 из нержавеющей стали 354x325x65 мм (WxDxH)</p>			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
LEC30027	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Противень для пиццы EN 600x400 600x400x20 мм (WxDxH)</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30028	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Противень для кекса с изюмом EN 600x400 600x400x20 мм (WxDxH)</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30031	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Противень GN 1/2 из нержавеющей стали 325x265x40 мм (WxDxH)</p>					PF4003



Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

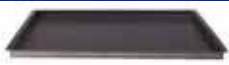



Противни

LEC30032		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Алюминиевый противень 342x242x8 мм (WxDxH)					PF4003
LEC30037		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Алюминиевый противень 480x345x8 мм (WxDxH)					PF5004F PF5004E PF5004P PF5004B PF5004M
LEC30039		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 1/1 с антипригарным покрытием внутри/снаружи 530x325x20 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30040		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 1/1 для жарки из нержавеющей стали 530x325 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	
LEC30041		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 1/1 для яиц 530x325 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604

Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Противни

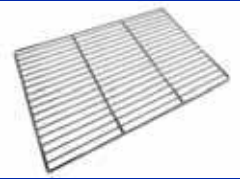


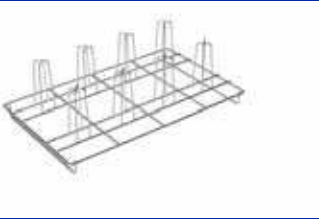

LEC30042		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 1/1 с антипригарным покрытием из алюминия с микроперфорацией 530x325x20 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	
LEC30043		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 1/1 из алюминия с антипригарным покрытием 530x325x20 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30044		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 1/1 из алюминия с антипригарным покрытием 530x325x40 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
LEC30045		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Противень GN 1/1 из алюминия с антипригарным покрытием 530x325x65 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604



Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Решетки-гриль

GRI30005		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Хромированная решетка-гриль EN 600x400 600x400 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
GRI30006		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Хромированная решетка-гриль 442x325 мм (WxDxH)					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
GRI30010		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Хромированная решетка-гриль GN 1/1 530x325 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
GRI30037		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Решетка-гриль GN 1/1 из нержавеющей стали для курицы 530x325x140 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	
GRI30088		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Решетка-гриль EN 600x400 из нержавеющей стали 600x400 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116	PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604

Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Решетки-гриль

GRI30103		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Решетка-гриль GN 1/1 из нержавеющей стали 530x325 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7504 PF7504G PF7604
GRI30104		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Решетка-гриль GN 2/3 из нержавеющей стали 354x325 мм (WxDxH)			PF7005	PF7005D	PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF5003
KGI10124		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
	Решетка-гриль GN 1/1 из алюминия с антипригарным покрытием 530x325 мм (WxDxH)	PF1204 PF1206 PF1210 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1120	PF3020 PF3020X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9010D PF9006D PF9004D	



Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

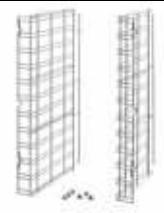
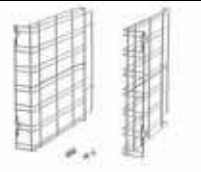
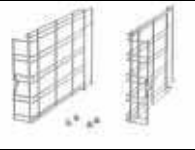
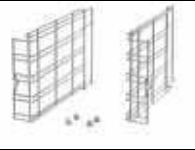
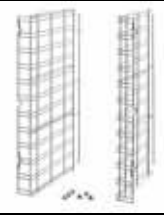
Дополнительные комплекты

		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
BRI30002						
	Блескообразователь для печи 10 кг	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120		PF9010D PF9006D PF9004D	
DEF30107						
	Комплект с воздушным редуктором			PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D PF7604
DET30003						
	Моющее средство для печи 1 кг	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120	PF3020 PF3020X PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	
DET30004						
	Моющее средство для печи 12 кг	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120		PF9010D PF9006D PF9004D	
DOC20						
	Душ		PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120	PF3020 PF3020X PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	

Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Дополнительные комплекты

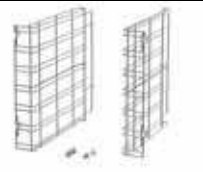
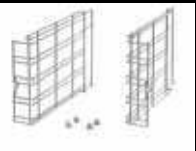



КGI00001	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Комплект боковой опоры для противней Система, предотвращающая опрокидывание Увеличивает емкость с 10 до 12 противней GN 1/1 Пространство между противнями: 67 мм AISI 304</p>		PF1110	PF9010 PF9010X	PF9010D	
КGI00002	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Комплект боковой опоры противней Система, предотвращающая опрокидывание Увеличивает емкость с 6 до 7 противней GN 1/1 Пространство между противнями: 67 мм AISI 304</p>		PF1106	PF9006 PF9006X	PF9006D	
КGI00003	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Комплект боковой опоры противней Система, предотвращающая опрокидывание Увеличивает емкость с 4 до 5 противней GN 1/1 Пространство между противнями: 67 мм AISI 304</p>		PF1104	PF9004 PF9004X	PF9004D	
КGI00100	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Комплект боковой опоры противней Система, предотвращающая опрокидывание Позволяет использовать противни GN 2/3 Пространство между противнями: 67 мм AISI 304</p>					PF5004F PF5004E PF5004P PF5004B
КGI00147	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Комплект боковой опоры для противней Система, предотвращающая опрокидывание Увеличивает емкость с 10 до 12 противней GN 1/1 Пространство между противнями: 67 мм AISI 304</p>	PF1210				



Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.






Дополнительные комплекты

		Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
KGI00149		Комплект боковой опоры противней Система, предотвращающая опрокидывание Увеличивает емкость с 6 до 7 противней GN 1/1 Пространство между противнями: 67 мм AISI 304	PF1206			
KGI00151		Комплект боковой опоры противней Система, предотвращающая опрокидывание Увеличивает емкость с 4 до 5 противней GN 1/1 Пространство между противнями: 67 мм AISI 304	PF1204			
KIT00014		Опора для ставящихся друг на друга печей			PF7005	PF7005D
KIT00015		Опора для ставящихся друг на друга печей		PF1104 PF1106	PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X	PF9006D PF9004D
KIT00029		Опора для ставящихся друг на друга печей				PF8004 PF8004D PF8003 PF8003D

Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Дополнительные комплекты


KIT00030	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p data-bbox="412 397 727 450">Опора для ставящихся друг на друга печей</p>					PF6004 PF6004D PF6004L PF6003 PF6003D
KIT00031	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p data-bbox="412 755 727 808">Опора для ставящихся друг на друга печей</p>					PF7504 PF7504G PF7604
KIT00032	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p data-bbox="412 1113 727 1138">Монтажный комплект</p>		PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120	PF3020 PF3020X PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	
KIT00038	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p data-bbox="412 1471 727 1524">Опора для ставящихся друг на друга печей</p>	PF1204 PF1206				
KLV00002	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p data-bbox="412 1829 727 1882">Система автоматической мойки</p>				PF9010D PF9006D PF9004D	



Принадлежности

Разработанные для оптимизации вашей кухни.

Дополнительные комплекты

КРЕ00009	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Комплект регулируемых ножек Высота от 55 мм до 70 мм</p>		PF1104 PF1106 PF1110	PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9004D PF9006D PF9010D PF7005D	
KRU00015	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>4 колеса с тормозом высота 16 см - 5 кг</p>	PS1240 PS1260 PS1280 PS1295	PS2130 PS2150 PS2160 PS2195	PS7095 PS9030 PS9050 PS9060 PS9095	PS7095 PS9030 PS9050 PS9060 PS9095	PS6070 PS6095 PS8070 PS8095
KWS00001	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Комплект с умягчителем воды</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120	PF3020 PF3020X PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7604 PF7504 PF7504G PF6004 PF6004D PF6003 PF6003D PF5004U PF5004P PF5004M PF5003
KWS00002	Explora	Colombo	Magellano	Magellano D	Caboto
 <p>Картридж умягчителя воды</p>	PF1204 PF1206 PF1210 PF1216 PF1220	PF1104 PF1106 PF1110 PF1116 PF1120	PF3020 PF3020X PF3016 PF3016X PF9010 PF9010X PF9006 PF9006X PF9004 PF9004X PF7005	PF9010D PF9006D PF9004D PF7005D	PF8004 PF8004D PF8004L PF8003 PF8003D PF7604 PF7504 PF7504G PF6004 PF6004D PF6003 PF6003D PF5004U PF5004P PF5004M PF5003



РЕЗУЛЬТАТ - ЭТО ВОСПОМИНАНИЕ

Уникальная история

Своим рассказом о том, что мы из себя представляем, о нашей истории и способе, каким появляется на свет изделие марки Piron, мы сопроводили вас в самое настоящее путешествие, рассказав об усердии и увлечении.

Мы показали вам истоки идеи и кузницу, в которой эта идея переплавляется изо дня в день в конкретный ответ, становясь решением нужд тысяч профессионалов в кулинарной сфере во всем мире.

Мы пообещали вам уникальный опыт, гарантируя надежность ваших результатов, и мы уверены, что наши обещания вас не разочаруют, потому что после того, как печь Piron была выбрана, все время рядом с вами будет оживать необыкновенная магия мира.

Когда вы будете испытывать удовольствие от пользования Dolce Vita, среди ваших союзников будет сокровищница самых разных знаний и постоянная поддержка со стороны нашей команды: вы будете работать, будучи уверены, что в Piron вы найдете такое же увлечение делом, как у вас, и самый лучший итальянский профессионализм.

Сделайте приготовление еды одним из ваших самых увлекательных приключений! Будем вашими спутниками в путешествии.

“Плыть необходимо”.



PIRON
your professional cooking

Piron srl

Via Belladoro, 25 - 35010
Cadoneghe (Padova)
ITALY

Tel. +39 049 9624228
Fax. +39 049 8877433

info@piron.it
www.piron.it

Обсудите с нами

#piron #pironovens #ovens4xcellence

