

# Печи для пиццы FPZ01

## 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: [oek@nt-rt.ru](mailto:oek@nt-rt.ru) || сайт: <https://omake.nt-rt.ru/>

# Печи для пиццы 40x40 FPZ01.E11 Z5F



Код: Omk.FPZ01.E11.0401.Z5F

## Технические спецификации

Напряжение питания	230	(В/Гц)
Мощность	3	(кВт)
Выбор страховки	1×25	(А)
Сечение кабеля	3×1,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	34,5 кг	(кг)
Масса брутто	44,5 кг	(кг)
Размер изделия	580x640x360	(мм)
Размер коробки	620x690x490	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3 напольных духовок
  - Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
  - Максимальная рабочая температура 400 °С.
  - Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
  - Внутреннее освещение
  - Закаленное защитное стекло
  - Варианты моделей разных размеров
  - С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
  - Высокая производительность при серийном приготовлении.
  - Корпус из нержавеющей стали.
  - Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

# Печи для пиццы 40x40 FPZ01.E21 U50



Код: Омк.FPZ01.E21.0402.U50

## Технические спецификации

Напряжение питания	400	(В/Гц)
Мощность	6	(кВт)
Выбор страховки	3×25	(А)
Сечение кабеля	5×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	61 кг	(кг)
Масса брутто	71,5 кг	(кг)
Размер изделия	580x640x600	(мм)
Размер коробки	620x690x750	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3 напольных духовок
- Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
- Максимальная рабочая температура 400 °С.
- Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
- Внутреннее освещение
- Закаленное защитное стекло
- Варианты моделей разных размеров
- С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
- Высокая производительность при серийном приготовлении.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Камень и корпус для приготовления пищи подходят для

# Печи для пиццы 40x40 FPZ01.E31 U50



Код: Омк.FPZ01.E31.0403.U50

## Технические спецификации

Напряжение питания	400	(В/Гц)
Мощность	9	(кВт)
Выбор страховки	3×25	(А)
Сечение кабеля	5×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	77 кг	(кг)
Масса брутто	88 кг	(кг)
Размер изделия	580x640x840	(мм)
Размер коробки	620x690x950	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3 напольных духовок
  - Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
  - Максимальная рабочая температура 400 °С.
  - Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
  - Внутреннее освещение
  - Закаленное защитное стекло
  - Варианты моделей разных размеров
  - С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
  - Высокая производительность при серийном приготовлении.
  - Корпус из нержавеющей стали.
  - Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

# Печи для пиццы 52x52 FPZ01.E11 Z5F



Код: Омк.FPZ01.E11.0501.Z5F

## Технические спецификации

Напряжение питания	230	(В/Гц)
Мощность	3,9	(кВт)
Выбор страховки	1×25	(А)
Сечение кабеля	3×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	49,5 кг	(кг)
Масса брутто	61 кг	(кг)
Размер изделия	700x760x360	(мм)
Размер коробки	740x800x490мм	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3 напольных духовок
  - Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
  - Максимальная рабочая температура 400 °С.
  - Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
  - Внутреннее освещение
  - Закаленное защитное стекло
  - Варианты моделей разных размеров
  - С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
  - Высокая производительность при серийном приготовлении.
  - Корпус из нержавеющей стали.
  - Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

# Печи для пиццы 52x52 FPZ01.E21 U50



Код: Омк.FPZ01.E21.0502.U50

## Технические спецификации

Напряжение питания	400	(В/Гц)
Мощность	7,8	(кВт)
Выбор страховки	3×25	(А)
Сечение кабеля	5×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	85,5 кг	(кг)
Масса брутто	98 кг	(кг)
Размер изделия	700x760x600	(мм)
Размер коробки	740x800x750мм	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3 напольных духовок
  - Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
  - Максимальная рабочая температура 400 °С.
  - Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
  - Внутреннее освещение
  - Закаленное защитное стекло
  - Варианты моделей разных размеров
  - С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
  - Высокая производительность при серийном приготовлении.
  - Корпус из нержавеющей стали.
  - Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

# Печи для пиццы 52x52 FPZ01.E31 U50



Код: Omk.FPZ01.E31.0503.U50

## Технические спецификации

Напряжение питания	400	(В/Гц)
Мощность	11,7	(кВт)
Выбор страховки	3×25	(А)
Сечение кабеля	5×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	112 кг	(кг)
Масса брутто	135,5 кг	(кг)
Размер изделия	700x760x840	(мм)
Размер коробки	740x800x950мм	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3 напольных духовок
  - Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
  - Максимальная рабочая температура 400 °С.
  - Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
  - Внутреннее освещение
  - Закаленное защитное стекло
  - Варианты моделей разных размеров
  - С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
  - Высокая производительность при серийном приготовлении.
  - Корпус из нержавеющей стали.
  - Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

# Печи для пиццы 62x62 FPZ01.E11 Z5F



Код: Омк.FPZ01.E11.0601.Z5F

## Технические спецификации

Напряжение питания	230	(В/Гц)
Мощность	5,1	(кВт)
Выбор страховки	1×32	(А)
Сечение кабеля	3×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	61 кг	(кг)
Масса брутто	79 кг	(кг)
Размер изделия	800x860x410	(мм)
Размер коробки	830x910x530	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3-ярусной печи
  - Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
  - Максимальная рабочая температура 400 °С.
  - Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
  - Внутреннее освещение
  - Закаленное защитное стекло
  - Варианты моделей разных размеров
  - С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
  - Высокая производительность при серийном приготовлении.
  - Корпус из нержавеющей стали.
  - Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

# Печи для пиццы 62x62 FPZ01.E21 U50



Код: Омк.FPZ01.E21.0602.U50

## Технические спецификации

Напряжение питания	400	(В/Гц)
Мощность	10,2	(кВт)
Выбор страховки	3×32	(А)
Сечение кабеля	5×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	107 кг	(кг)
Масса брутто	128 кг	(кг)
Размер изделия	800x860x650	(мм)
Размер коробки	830x910x820	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3-ярусной печи
  - Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
  - Максимальная рабочая температура 400 °С.
  - Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
  - Внутреннее освещение
  - Закаленное защитное стекло
  - Варианты моделей разных размеров
  - С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
  - Высокая производительность при серийном приготовлении.
  - Корпус из нержавеющей стали.
  - Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

# Печи для пиццы 62x62 FPZ01.E31 U50



Код: Омк.FPZ01.E31.0603.U50

## Технические спецификации

Напряжение питания	400	(В/Гц)
Мощность	15,3	(кВт)
Выбор страховки	3×32	(А)
Сечение кабеля	5×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	154 кг	(кг)
Масса брутто	175 кг	(кг)
Размер изделия	800x860x890	(мм)
Размер коробки	830x910x1100	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3-ярусной печи
  - Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
  - Максимальная рабочая температура 400 °С.
  - Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
  - Внутреннее освещение
  - Закаленное защитное стекло
  - Варианты моделей разных размеров
  - С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
  - Высокая производительность при серийном приготовлении.
  - Корпус из нержавеющей стали.
  - Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

# Печи для пиццы 72x72 FPZ01.E11 Z5F



Код: Омк.FPZ01.E11.0701.Z5F

## Технические спецификации

Напряжение питания	230	(В/Гц)
Мощность	5,1	(кВт)
Выбор страховки	1×32	(А)
Сечение кабеля	3×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	98 кг	(кг)
Масса брутто	124 кг	(кг)
Размер изделия	900x960x410	(мм)
Размер коробки	940x990x530	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3-ярусной печи
  - Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
  - Максимальная рабочая температура 400 °С.
  - Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
  - Внутреннее освещение
  - Закаленное защитное стекло
  - Варианты моделей разных размеров
  - С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
  - Высокая производительность при серийном приготовлении.
  - Корпус из нержавеющей стали.
  - Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

# Печи для пиццы 72x72 FPZ01.E21 U50



Код: Omk.FPZ01.E21.0702.U50

## Технические спецификации

Напряжение питания	400	(В/Гц)
Мощность	10,2	(кВт)
Выбор страховки	3×32	(А)
Сечение кабеля	5×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	127,5 кг	(кг)
Масса брутто	155 кг	(кг)
Размер изделия	900x960x650	(мм)
Размер коробки	940x990x820	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3-ярусной печи
  - Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
  - Максимальная рабочая температура 400 °С.
  - Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
  - Внутреннее освещение
  - Закаленное защитное стекло
  - Варианты моделей разных размеров
  - С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
  - Высокая производительность при серийном приготовлении.
  - Корпус из нержавеющей стали.
  - Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

# Печи для пиццы 72x72 FPZ01.E31 U50



Код: Омк.FPZ01.E31.0703.U50

## Технические спецификации

Напряжение питания	400	(В/Гц)
Мощность	15,3	(кВт)
Выбор страховки	3×32	(А)
Сечение кабеля	5×2,5	(мм <sup>2</sup> )
Масса нетто	158 кг	(кг)
Масса брутто	187 кг	(кг)
Размер изделия	900x960x890	(мм)
Размер коробки	940x990x1100	(мм)

## Стандартные функции

- Варианты 1,2,3-ярусной печи
- Жаростойкий огнеупорный камень для выпечки.
- Максимальная рабочая температура 400 °С.
- Регулируемый нижний и верхний контроль температуры.
- Внутреннее освещение
- Закаленное защитное стекло
- Варианты моделей разных размеров
- С сопротивлениями из нержавеющей стали
- равномерное распределение тепла
- Работа при различных настройках температуры
- Высокая производительность при серийном приготовлении.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Камень и корпус для приготовления пищи подходят для контакта с пищевыми продуктами.

## 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: [oek@nt-rt.ru](mailto:oek@nt-rt.ru) || сайт: <https://omake.nt-rt.ru/>