

MODULAR

Многофункциональные
электрические модульные печи
Multi-use electric ovens



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Красноярск (391)204-63-61
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://salva.nt-rt.ru/> || sva@nt-rt.ru



МОДУЛЬНЫЕ ПЕЧИ

Модульные печи Salva всемирно известны в областях: хлебопекарной, кондитерской промышленности, а также среди производителей пиццы, благодаря **безупречному качеству выпечки, гибкости и универсальности предлагаемых решений** для широкого ассортиментного ряда изделий.

Отличительной особенностью данных печей является уникальная система распределения тепла. Набор плоских керамических плит, внутри которых проведены электрические нагревательные элементы, расположенные по верхней и нижней части камеры выпечки, гарантируют равномерное распределение тепла в камере и, следовательно, обеспечивая тем самым получение свежеспеченных **хлебобулочных, кондитерских изделий и пиццы** с необыкновенными вкусовыми качествами, уникальной текстурой и привлекательным внешним видом.

Модульные печи Salva могут быть адаптированы **к производственным потребностям заказчика**, т. к. они состоят из отдельного модуля или комплекта независимых камер, которые могут быть собраны каждым заказчиком в соответствии с производственными задачами.

Более того, наличие отдельных независимых модулей способствует весьма высокой **многофункциональности** печей, ввиду чего в каждом модуле можно, при необходимости, выпекать разные виды продуктов.

1. Качество выпечки
2. Гибкость
3. Универсальность

MODULAR OVENS

Salva modular ovens are world-wide recognized in the bakery, pastry, and pizza-making sectors world-wide for their **cooking quality, flexibility and versatility.**

The heat distribution system is the distinguishing characteristic of these ovens. A set of flat refractory ceramic bricks with electric heating elements passing through them, located on the ceiling and the floor, guarantee uniform heat distribution throughout the chamber, providing **bread, pastry and pizzas with a unique taste, texture and appearance.**

Salva modular ovens **adapt to the customer's production needs** they come in module form or independent chambers that can be stacked, each customer can set up the oven according to their needs. Moreover, having independent modules make them **very versatile**, as they allow different types of products to be cooked in each module.

1. Cooking quality
2. Flexibility
3. Versatility



ХАРАКТЕРИСТИКИ / CHARACTERISTICS



Дверь печи

Легкая замена и чистка двойного стекла двери печи. К двери можно прикасаться, без риска получить ожог. Внутреннее стекло обладает «низким излучением», способствуя значительному энергосбережению.

Oven Door

With easy-to-substitute and easy-to-clean double pane glass. The door can be touched without burn risks. The inner pane is "low emission" type, which means important calorie savings.

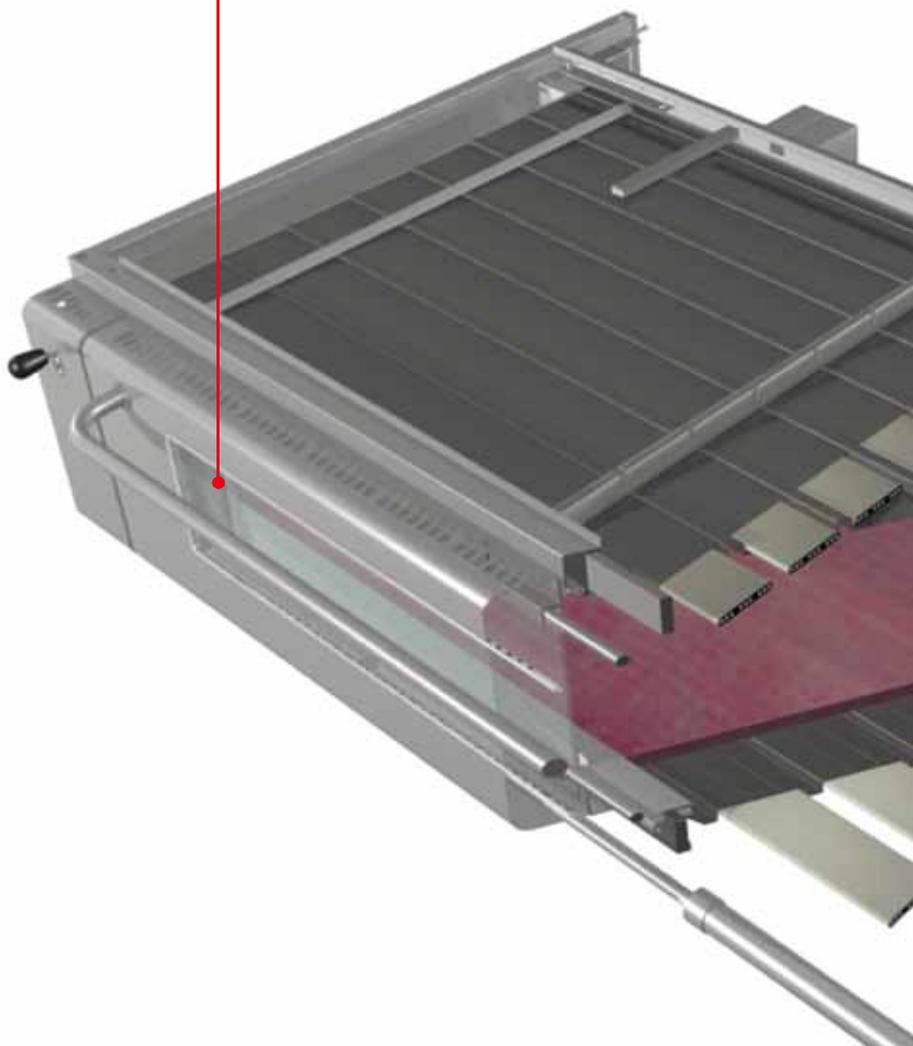


Подсветка

Все камеры выпечки оснащены внутренней галогеновой подсветкой. Две точки галогенового освещения: по бокам камеры выпечки, для улучшения визуального эффекта внутри камеры (кроме моделей EM, NXM и LXP, в которых - единственная точка освещения).

Lighting

All chambers are equipped with halogen light. There are 2 points of halogen lighting: one on each side of the cooking area, which significantly improves the quality of the view to the inside of the cooking chamber. (except in models EM, NXM and LXP, which have a single point of light).

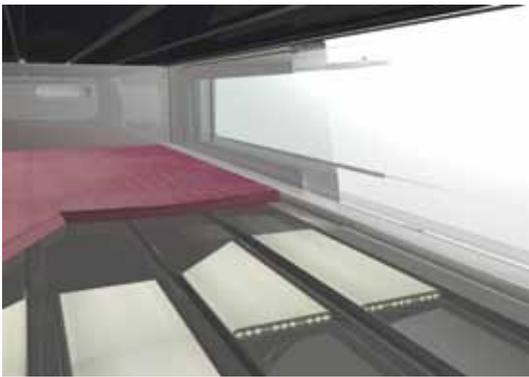


Электрическая защита

Все модули и поды печи оборудованы соответствующими защитными термомагнитными выключателями. Лёгкий доступ к выключателям, позволяющий подключать/отключать любой модуль при необходимости.

Electric Protection

All of the modules and stoves are equipped with their corresponding protective thermo magnetic circuit breaker. The circuit breaker of them modules is located behind the control panel and can be accessed by pulling the control panel forward.

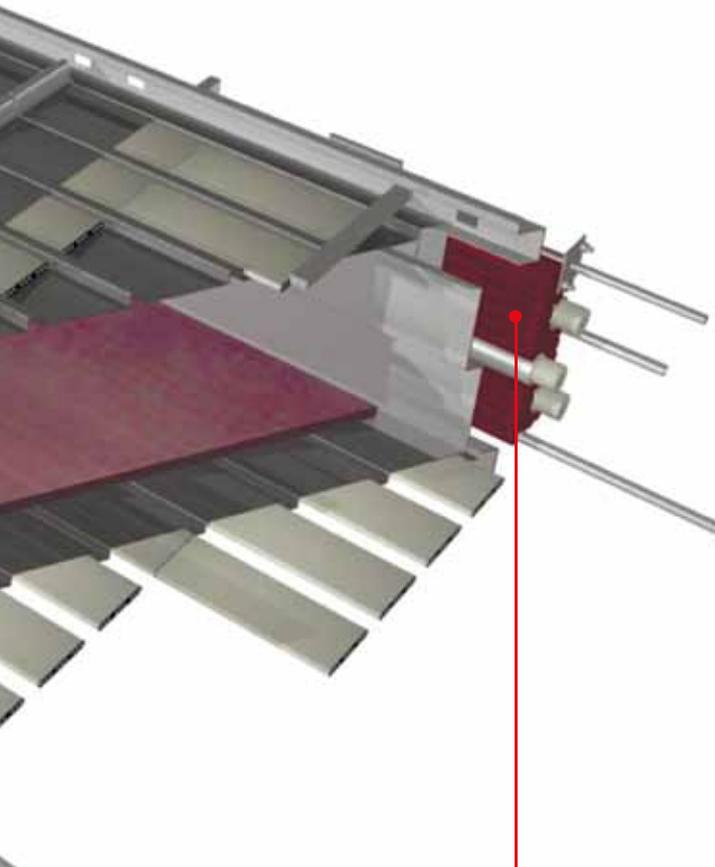


Система распределения тепла

- Уникальная система распределения тепла, единственная на рынке модульных печей, состоит из плоских керамических плит, внутри которых проведены электрические нагревательные элементы, расположенные по верхней и нижней части камеры выпечки.
- Три группы независимых нагревательных элементов, расположены в верхней, нижней и в передней частях печи, что позволяет контролировать интенсивность нагрева внутри камеры в течение всего времени выпечки и в каждой из важных зон камеры выпечки.

Heat distribution system

- A unique heat distribution system in the market, made up of a set of flat ceramic bricks with electric elements passing through them, located on the ceiling and floor of the cooking chamber.
- Three groups of independent elements, on the ceiling, floor, and mouth which allows control of the heat intensity at all times in each of the critical zones of the cooking chamber.



Парогенератор

- Конструкция парогенератора способствует равномерному распределению пара по всей поверхности камеры выпечки.
- Моментальная выработка пара с возможностью программирования определённого количества, зависящего от характеристик выпекаемой продукции.

Steam Unit

- The steam unit is located in the frame of the module and at the back of the cooking chamber.
- The steam that it produces is humid and instantaneous and programmable in quantity depending on the characteristics of the product to be cooked.

Камера выпечки

- Камера выпечки изготовлена из алюминиевых пластин и обладает высокой герметичностью, что обеспечивает длительный срок эксплуатации и яркий интерьер.
- Верх и низ камеры выпечки изготовлены из пластин из чёрной листовой стали, обеспечивая тем самым оптимальную регулярную выработку тепла.

Cooking chamber

- The cooking chamber is perfectly sealed and is built of aluminized plate on its sides, providing longer life and a brighter interior.
- The ceiling and floor of the cooking chamber is made of blued black steel plate, which provides an optimal regular radiation of the heat.





СЕРИЯ МОДУЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ - BAKERY RANGE

Электрическая модульная подовая печь

Это идеальное решение для производителей хлеба, желающих получить на выходе высококачественные хлебобулочные изделия широкого ассортимента, но используя печь с более лёгкими и гибкими свойствами, чем традиционный тип подовой печи с несколькими подами.

Благодаря гибкости этих печей, возможна их установка практически в любой пекарне, независимо от площади помещения. Поверхность камеры выпечки изготовлена из огнеупорного материала, который способствует образованию твёрдой корочки на дне продукта и наличию хрустящей корочки у выпеченного хлеба.

Ovens with electric floors

This is the perfect solution for artisans who want quality bread of different varieties, but want a lighter and more flexible oven than the traditional kind with several floors.

The flexibility of these ovens allows them to be installed in almost any bakery, regardless of how small it may be. They are equipped with a refractory hearth cooking surface which gives firmness to the bottom of the bread and make it very crunchy.



NXDP

Площадь выпечки:

Cooking area

2,18 м² для каждого модуля
2,18 m² pro modul

- NXDP 32 - 6.5 м²
- NXDP 42 - 8.7 м²

NXEP

Площадь выпечки:

Cooking area

1,12 м² для каждого модуля
1,12 m² pro modul

- NXEP 32 - 3.4 м²
- NXEP 42 - 4.5 м²

LXP

Площадь выпечки:

Cooking area

1,49 м² для каждого модуля
1,49 m² pro modul

- LXP 31 - 4.6 м²
- LXP 41 - 6.1 м²

* Также под печь предлагается стандартная подставка.

* It is provided also with the support standard.

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДУЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Accessories for ovens with electric floors

1. ПОСАДЧИК ДЛЯ РУЧНОЙ ЗАГРУЗКИ / MANUAL LOADER



МОДЕЛЬ- MODEL	CS-NXEP	CS-NXDP	CX-LXP
Ширина / Width	680 мм	680 мм	760 мм
Общая длина / Total length	1.084 мм	1.084 мм	2.190 мм
Длина полотна загрузки / Length loader	799 мм	20 мм	1905 мм
Высота / Height	20 мм	20 мм	20 мм

2. ПОГРУЗЧИК-ПОСАДЧИК ТИПА «НОЖНИЦЫ» С РУЧНОЙ ЗАГРУЗКОЙ / MANUAL SHEAR LOADER



МОДЕЛЬ- MODEL	E.C.CM-NXEP	E.C.CM-NXDP	E.C.CM-LXP
Ширина основания / Width Shear	840 мм		
Мин. высота загрузки / Min. Loader Height	630 мм		
Макс. высота загрузки / Max. Loader Height	1.810 мм		
Длина полотна загрузки / Length loader	1.175 мм	1.955 мм	2.305 мм
Ширина полотна загрузки / Width loader	660 мм	660 мм	730 мм
Тип напр. механизма / Guide type	Напольный/ Floor		
Вес / Weight	105 кг	115 кг	125 кг

3. ПОГРУЗЧИК-ПОСАДЧИК ТИПА «КОЛОННА» С РУЧНОЙ ЗАГРУЗКОЙ / MANUAL COLUMN ELEVATING LOADER



МОДЕЛЬ- MODEL	E.C.CM-NXEP	E.C.CM-NXDP	E.C.CM-LXP
Высота колонны / Height Column	2.050 мм		
Ширина колонны / Width Column	1.213 мм		
Мин. высота загрузки / Min. Loader Height	560 мм		
Макс. высота загрузки / Max. Loader Height	2.000 мм		
Длина полотна загрузки / Length loader	1.175 мм	1.995 мм	2.305 мм
Ширина полотна загрузки / Width loader	660 мм	660 мм	730 мм
Тип напр. механизма / Guide type	Напольный/ Floor		
Вес / Weight	180 кг	190 кг	200 кг

* Минимальное расстояние между стеной и левой стороной печи должно быть не менее 250 мм. Минимальное расстояние между стеной и правой стороной печи должно быть не менее 50 мм.

* The minimum distance between the wall and the left side of the oven must be 250 mm. The minimum distance between the wall and the right side of the oven must be 50 mm.

4. ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОГРУЗЧИК-ПОСАДЧИК ТИПА «КОЛОННА» / SEMI-AUTOMATIC COLUMN LOADER



МОДЕЛЬ- MODEL	E.C.CM-NXEP	E.C.CM-NXDP	E.C.CM-LXP
Высота колонны / Height Column	2.528 мм		
Ширина колонны / Width Column	800 мм		
Длина полотна загрузки / Length loader	1.242 мм	2.002 мм	2.351 мм
Ширина полотна загрузки / Width loader	675 мм	675 мм	755 мм
Мин. рабочая высота загрузки / Min. working Height loader	350 мм		
Макс. рабочая высота загрузки / Max. working Height loader	2.000 мм		
Ширина полотна / Width canvas	660 мм	660 мм	740 мм
Тип напр. механизма / Guide type	Напольный/ Floor		
Вес / Weight	400 кг		
Датчик фиксации хода движения / End of travel fastening			Да / Yes
Датчик окончания хода движения во время загрузки в камеру выпечки печи / End of travel oven cabinet			Да / Yes
Датчик окончания хода движения по уровням/подам печи / End of travel oven cabinet floors			Да / Yes

** Минимальное расстояние между стеной и левой стороной печи должно быть не менее 250 мм. Минимальное расстояние между стеной и правой стороной печи должно быть не менее 50 мм.

** The minimum distance between the wall and the left side of the oven must be 250 mm. The minimum distance between the wall and the right side of the oven must be 50 mm.



СЕРИЯ МОДУЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ - PASTRY RANGE

Модульные печи Salva идеальны для выпечки кондитерских изделий с получением безупречного качества готовой продукции. Благодаря своей универсальности и однородности качества выпекаемой продукции, модульные печи Salva признаны самыми известными в кругу мировых кондитеров. Эти характеристики делают модульные печи незаменимыми для выпечки деликатной продукции, такой как: эклеры, бисквиты, слоёные изделия и т.п.

ДВЕРЬ ПЕЧИ

Все модели печей, предназначенных для выпечки кондитерских изделий, оснащены специальной дверью, которая открывается наружу, и панорамным внутренним стеклом с крайне низкой теплоотдачей.

Salva modular ovens are pastry ovens par excellence. The best artisans in the world recognize and trust Salva modular ovens for their baking uniformity and versatility.

These are the characteristics that make these ovens essential for the baking of delicate products in artisan pastry, such as éclairs, biscuits, puff pastries, etc.

CONFECTIONERY DOOR

All pastry-cooking models are equipped with a door which opens outwards with a panoramic low-emission inner pane.



МОДУЛИ ПОД ПРОТИВНИ 600x400 мм / MODULE 600x400 mm			
Модель Model	Внутренние размеры Interior Measurements	Вместимость Capacity	Пар Dampf
EM-20	826x682x200 мм		Опция Steam optional
E-20 E-25	1226x682x200 мм 1226x682x250 мм		Опция Steam optional
EMD	1226x882x200 мм		Опция Steam optional
ED-20 ED-25	1226x1282x200 мм 1226x1282x250 мм		Опция Steam optional

МОДУЛИ ПОД ПРОТИВНИ 750x450 мм / MODULE 750x450 mm			
Модель Model	Внутренние размеры Interior Measurements	Вместимость Capacity	Пар Dampf
NXM-20	961x833x200 мм		Опция Steam optional
NXE-20	1421x833x200 мм		Опция Steam optional
NXD-20	1421x1593x200 мм		Есть Yes



СЕРИЯ МОДУЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ - PIZZA MAKING RANGE

Каждый профессиональный пекарь знает, в чём секрет хорошей пиццы, это – тесто. Принимая во внимание данную информацию, компания Salva тщательно подошла к вопросу оснащения всех своих печей лучшими комплектующими, и применяя технические особенности, соответствующие всем необходимым условиям и требованиям для осуществления качественного процесса выпечки пиццы.

Благодаря абсолютному температурному контролю в нижней и верхней частях камеры выпечки модульных печей Salva – получение на выходе изделия безупречного качества. Поверхность камеры выпечки модульных печей для пиццы – огнеупорная, выдерживающая температуру в 375°C, таким образом, свежее тесто для пиццы выпекается за 4-5 минут, а предварительно подготовленные основы для пиццы выпекаются за 2-3 минуты.

ДВЕРИ В ПЕЧАХ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ

Все модульные печи, предназначенные для выпечки пиццы, оборудованы специальной дверью с панорамным стеклом, выдерживающим высокую температуру.

Every pizza-making professional knows that the secret of a good pizza is in the dough. Being aware of this, at Salva, we have taken meticulous care to equip our ovens with the best features for baking pizzas.

In Salva modular ovens, thanks to the absolute control of the floor and ceiling of the cooking chamber, the pizzas will always be baked to perfection. The modular ovens for pizza-making are equipped with a refractory hearth cooking surface which reaches 375°C. ; thus, in any of the available models, pizzas made with fresh dough cook in 4 to 5 minutes and those made with precooked dough cook in 2 to 3 minutes, as required by the consumer.

PIZZA-MAKING DOOR

All modular ovens for pizza-making are equipped with a special door for pizzas with pans which support high temperatures.



МОДУЛИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ ДИАМЕТРОМ 30 CM / MODULES FOR 30 cm PIZZA

Модель Model	Внутренние размеры Interior Measurements	Вместимость Capacity	Диаметр пиццы Pizza Diameter	Пар Dampf	Модель Model	Внутренние размеры Interior Measurements	Вместимость Capacity	Диаметр пиццы Pizza Diameter	Пар Dampf
EM-20 pizza	826x682x200 мм		Ø 30 см	Без пара Without Steam	E-20 pizza	1226x682x200 мм		Ø 30 см	Без пара Without Steam
NXM-20 pizza	961x833x200 мм		Ø 30 см	Без пара Without Steam	EMD-20 pizza	1226x882x200 мм		Ø 30 см	Без пара Without Steam
					EMD-20 pizza	1421x833x200 мм		Ø 30 см	Без пара Without Steam



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

•ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫБОРА:

- Температура;
- Время выпечки;
- Распределение подачи тепла;
- Время подачи пара.

•ПРОПОРЦИОНАЛЬНОЕ ДОЗИРОВАНИЕ ПОДАЧИ ТЕПЛА:

Возможность регулировки нагревательных элементов (тэнов), как в верхней, так и нижней части пода, пропорционально.

•ВРЕМЯ ЗАПУСКА:

Позволяет программировать подключение каждого модуля независимо друг от друга.

•РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ:

Возможность распределения мощности между действующими модулями.

•ЖИДКОКРИСТАЛЛИЧЕСКИЙ ЭКРАН:

Подсветка ЖК-экрана для удобства наблюдения за продукцией во время выпечки (с регулировкой контрастности).

CONTROL PANEL

• ALLOWS SELECTION OF:

- Temperature
- Cooking time
- Dosing of heating elements
- Steam time

•PROPORTIONAL DOSING OF HEATING ELEMENTS:

Possibility of regulating the elements of the ceiling and floor proportionally.

•TIMED STARTING:

Allows the programming of the connection of each module independently.

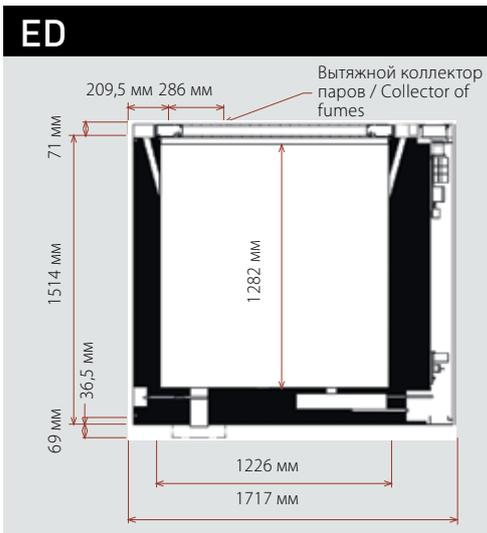
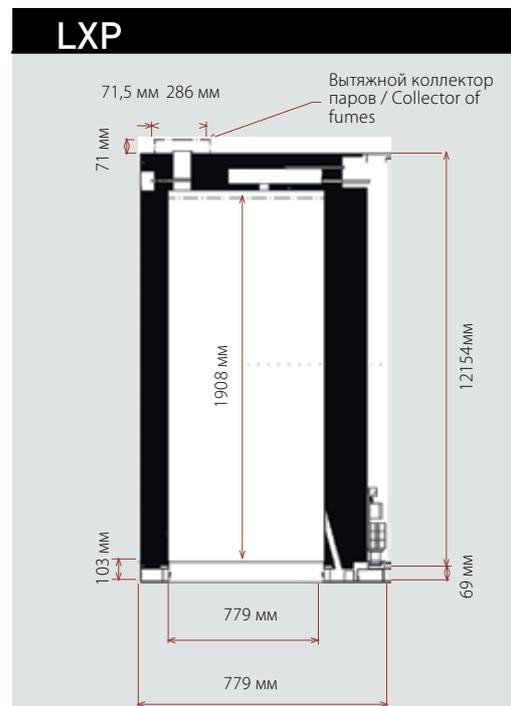
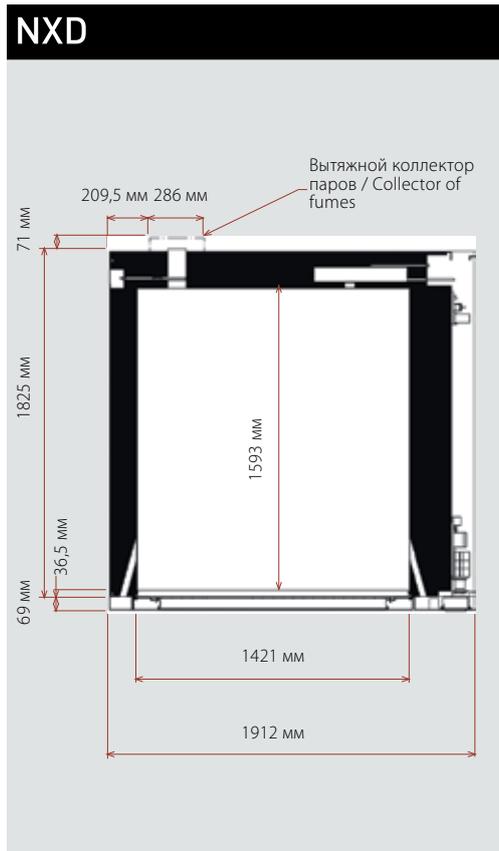
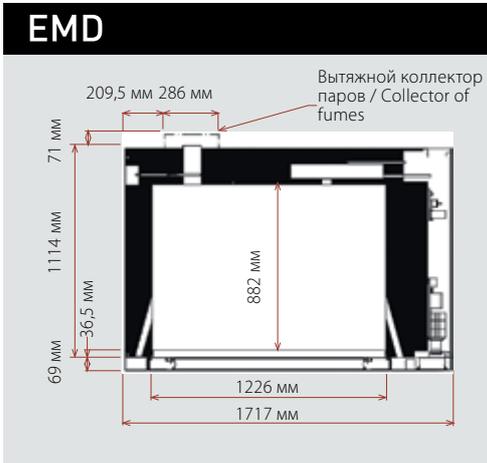
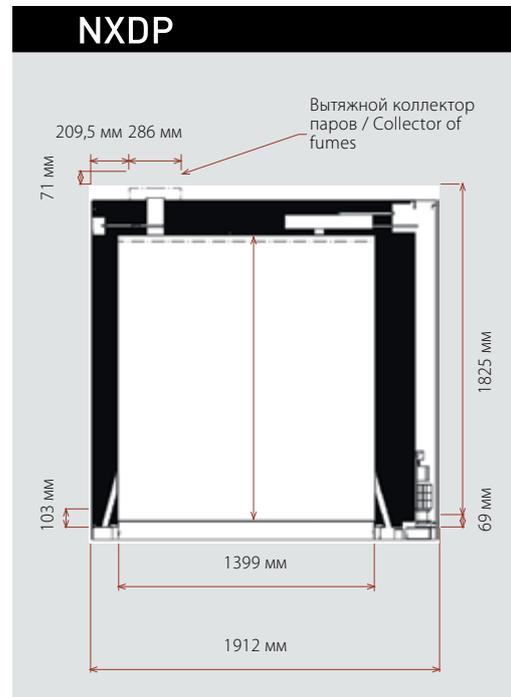
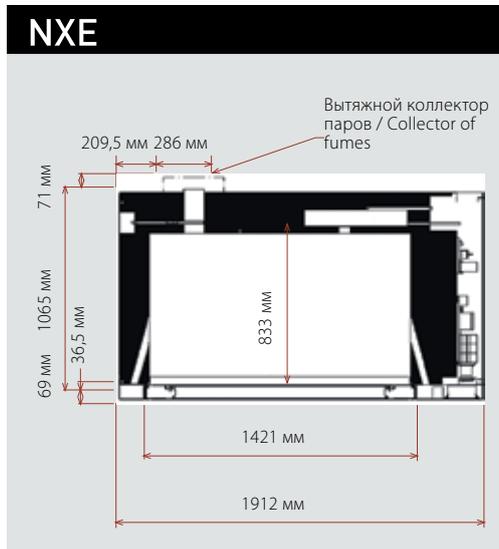
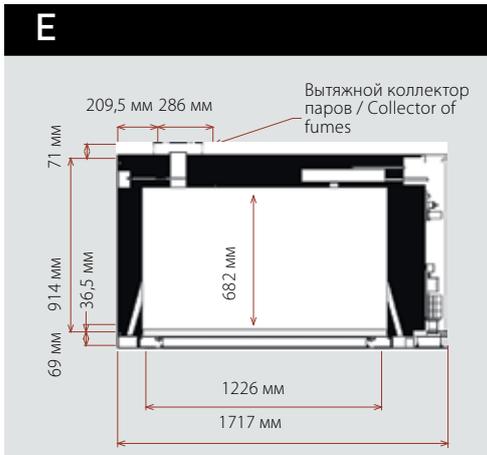
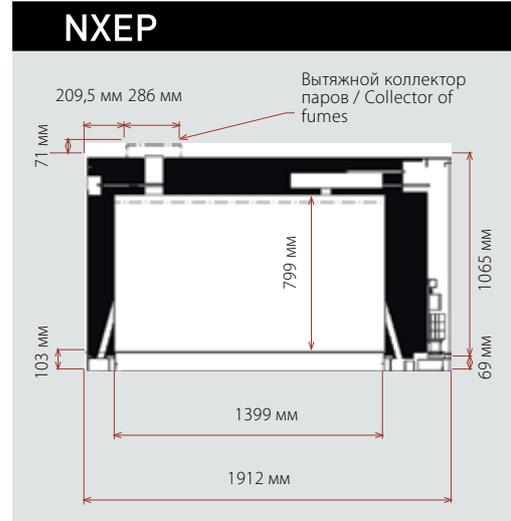
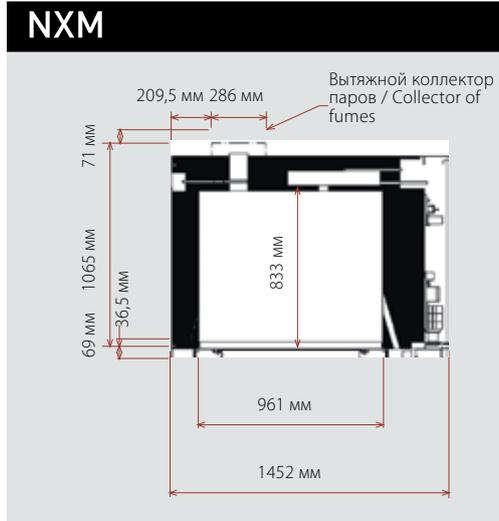
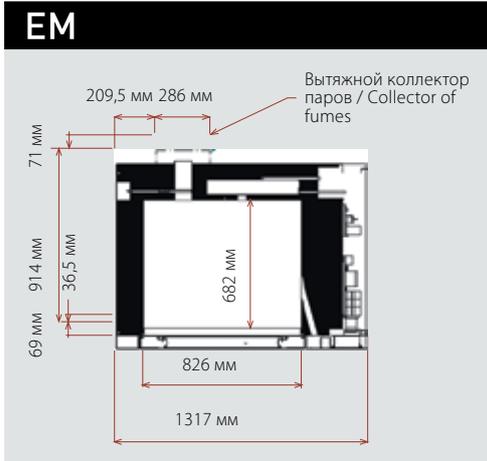
•CONTROL OF POWER:

Possibility of distributing available contracted power among the modules that are operating.

•LCD SCREEN:

Illumination from the rear for easy viewing of the cooking values (with contrast regulation).

РАЗМЕРЫ - DIMENSIONS



КОНФИГУРАЦИИ - CONFIGURATIONS

EM-



ДЛЯ МОДУЛЯ СЕРИИ /
FOR MODULE
2 – 60x40
0,57 м •
4 Ø 30

Модель Ref.	Мощность Power кВт / kW	Вес Weight кг / kg
EM-E/B	-	50
EM-20	4,9	140
EM-20+V	6,3	190
EM-20 Pizza	6,2	153
РАССТОЕЧ- НЫЙ ШКАФ* STOVE*	1	90
ПОДСТАВКА С РЕШЕТКОЙ LEGS GRILL	-	-

150
MM

315
MM

315
MM

315
MM

200
MM

430
MM

200
MM



Верхняя часть / Top
Основа / Base



Модуль 20 см
20 cm Module



Модуль 20 см + V
20 cm + V Module



Модуль Пицца 20 см
Pizza 20 cm Module



Расстоечный шкаф
Stove



Высота ножек:
10, 20, 43, 53, 63, 73
см (43 см - стандарт)
Height of legs:
0, 20, 43, 53, 63, 73 cm
(43 cm - standart)

(*) Количество противней 12 (60x40)
N.º Trays 12 (60x40)

(-) Высота 10, 20 без решетки
Height 10, 20 without grill

(*) Решетка
Grill

E-



ДЛЯ МОДУЛЯ СЕРИИ /
FOR MODULE
3 – 60x40
0,76 м •
8 Ø 30

Модель Ref.	Мощность Power кВт / kW	Вес Weight кг / kg
E-E/B	-	65
E-20	7,8	175
E-20+V	9,2	225
E-20 Pizza	9,8	193
E-25	9,8	190
E-25+V	11,2	240
РАССТОЕЧ- НЫЙ ШКАФ* STOVE*	1	112
ПОДСТАВКА С РЕШЕТКОЙ LEGS GRILL	-	-

150
MM

315
MM

315
MM

315
MM

365
MM

365
MM

200
MM



Верхняя часть / Top
Основа / Base



Модуль 20 см
20 cm Module



Модуль 20 см + V
20 cm + V Module



Модуль Пицца 20 см
Pizza 20 cm Module



Модуль 25 см
25 cm Module



Модуль 25 см + V
25 cm + V Module



Расстоечный шкаф
Stove



Тот же диапазон
высоты ножек
IDEM

(*) Количество противней 18 (60x40)
N.º Trays 18 (60x40)

Решетка
Grill

NXM-



ДЛЯ МОДУЛЯ СЕРИИ /
FOR MODULE
2 – 75x45
0,57 м •
4 Ø 30

Модель Ref.	Мощность Power кВт / kW	Вес Weight кг / kg
NXM-E/B	-	60
NXM-20	6,6	170
NXM-20+V	8	220
NXM-20 Pizza	8,2	188
РАССТОЕЧ- НЫЙ ШКАФ* STOVE*	1	110
ПОДСТАВКА С РЕШЕТКОЙ LEGS GRILL	-	-

150
MM

315
MM

315
MM

315
MM

200
MM

430
MM

200
MM

200
MM

200
MM



Верхняя часть / Top
Основа / Base



Модуль 20 см
20 cm Module



Модуль 20 см + V
20 cm + V Module



Модуль Пицца 20 см
Pizza 20 cm Module



Расстоечный шкаф
Stove



Тот же диапазон
высоты ножек
IDEM

(*) Количество противней 12 (76x46)
N.º Trays 12 (76x46)

Решетка
Grill

NXE-



ДЛЯ МОДУЛЯ СЕРИИ /
FOR MODULE
2 – 75x45
1,19 м •
9 Ø 30

Модель Ref.	Мощность Power кВт / kW	Вес Weight кг / kg
NXE-E/B	-	65
NXE-20	9,4	215
NXE-20+V	10,8	265
NXEP-20+V	10,8	265
NXE-20 Pizza	12,3	188
РАССТОЕЧ- НЫЙ ШКАФ* STOVE*	1	140
ПОДСТАВКА С РЕШЕТКОЙ LEGS GRILL	-	-

150
MM

315
MM

315
MM

315
MM

315
MM

200
MM

200
MM

200
MM

200
MM

200
MM



Верхняя часть / Top
Основа / Base



Модуль 20 см
20 cm Module



Модуль 20 см + V
20 cm + V Module



Модуль 20 см + V
20 cm + V Module



Модуль Пицца 20 см
Pizza 20 cm Module



Расстоечный шкаф
Stove



Тот же диапазон
высоты ножек
IDEM

(*) Количество противней 18 (76x46)
N.º Trays 18 (76x46)

Решетка
Grill

EMD-



ДЛЯ МОДУЛЯ СЕРИИ /
FOR MODULE
4 – 60x40
1,08 м •
8 Ø 30

Модель Ref.	Мощность Power кВт / kW	Вес Weight кг / kg	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
EMD-E/B	-	65	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
EMD-20	9,1	190	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
EMD-20+V	11,6	270	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
EMD-20 Pizza	11,5	214	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
РАССТОЕЧ- НЫЙ ШКАФ* STOVE*	1	135	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
ПОДСТАВКА С РЕШЕТКОЙ LEGS GRILL	-	-	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм

(*) Количество противней 24 (60x40 см)
N.º Trays 24 (60x40)

Решетка
Grill

ED-



ДЛЯ МОДУЛЯ СЕРИИ /
FOR MODULE
6 – 60x40
1,58 м •

Модель Ref.	Мощность Power кВт / kW	Вес Weight кг / kg	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
ED-E/B	-	90	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
ED-20	13	260	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
ED-20+V	15,5	340	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
ED-25	16,3	275	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
ED-25+V	1	355	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
ПОДСТАВКА С РЕШЕТКОЙ LEGS GRILL	-	-	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм

(*) Количество противней 24 (60x40 см)
N.º Trays 24 (60x40)

Решетка
Grill

СЕРИЯ МОДУЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ - RANGE BAKERY

NXDP

	NXDP-32-6,5	NXDP-42-8,7
Мощность / Power	59,4 кВт / kW	79,2 кВт / kW
Вес / Weight	1450 кг / kg	1840 кг / kg
Размеры Dimensions	1912x2065x2010 мм	1912x2065x2325 мм
Количество подов Decks	3	4
Количество дверей № doors	2 (70 см / cm)	2 (70 см / cm)



NXEP

	NXEP-32-3.4	NXEP-42-4.5
Мощность / Power	32,4 кВт / kW	43,2 кВт / kW
Вес / Weight	1045 кг / kg	1310 кг / kg
Размеры Dimensions	1912x1305x2010 мм	1912x1305x2325 мм
Количество подов Decks	3	4
Количество дверей № doors	2 (70 см / cm)	2 (70 см / cm)



LXP

	LXP-31-4,6	NXDP-42-8,7
Мощность / Power	41,7 кВт / kW	55,6 кВт / kW
Вес / Weight	1040 кг / kg	1300 кг / kg
Размеры Dimensions	1292x2394x2010 мм	1292x2394x2325 мм
Количество подов Decks	3	4
Количество дверей № doors	1 (78 см / cm)	1 (78 см / cm)



NXD-



ДЛЯ МОДУЛЯ СЕРИИ /
FOR MODULE
6 – 75x45
2,38 м •
18 Ø 30

Модель Ref.	Мощность Power кВт / kW	Вес Weight кг / kg	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
NXD-E/B	-	70	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
NXD-20+V	17,3	310	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
NXDP-20	19,8	390	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм
ПОДСТАВКА С РЕШЕТКОЙ LEGS GRILL	-	-	150 мм	150 мм	315 мм	315 мм	315 мм	315 мм	200 мм	200 мм	430 мм

(*) Количество противней 24 (60x40 см)
N.º Trays 24 (60x40)

Решетка
Grill

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
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
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
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
Казахстан (772)734-952-31

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
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93