

# печь для пиццы **Pizza Point**



Эффективное оборудование  
для профессиональной кухни

# ПЕЧЬ Pizza Point

для восхитительной пиццы, лепешек, фокаччо ...

**Инновационная печь для пиццы** — профессиональное оборудование для безупречного качества и высокой скорости приготовления в заведениях общественного питания любого формата.

Идеально подходит для ресторанов, пиццерий, кафе, фуд-кортов. Отличается прочностью, простотой управления и широким функционалом.

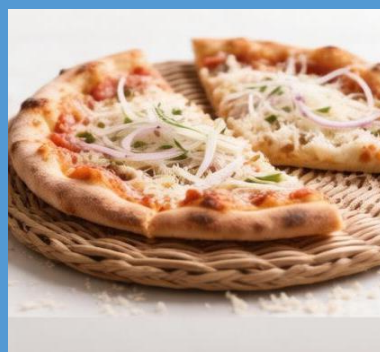
Оборудование сочетает в себе прочность, надежность и отличные функциональные возможности, помогая достигать успеха в вашем бизнесе и радовать гостей отменным качеством блюд.



*Идеальное решение  
для Retail и HoReCa,  
для заведений формата  
«take away»*



**Печь для пиццы** — востребованное оборудование для развития вашего бизнеса, безупречной репутации и гастрономического удовольствия гостей!



## ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ Две модификации:**

  - Корпус и камера из нержавеющей стали (ПДП-2)
  - Корпус из нержавеющей стали, камера из оцинкованной стали (ПДП-2-01)
- ✓ Настольное исполнение:**

  - Компактность
  - Мобильность
  - Простота подключения
- ✓ Тэны из нержавеющей стали с независимой регулировкой:**

  - Оптимальное распределение тепла
  - Индивидуальные режимы приготовления
  - Долговечность и устойчивость ТЭНов к коррозии
- ✓ Под из вулканического камня:**

  - Идеальная теплоотдача
  - Равномерное пропекание
  - Хрустящая структура выпекаемого изделия
- ✓ Смотровое окно и внутренняя подсветка камеры:**

  - Контроль за процессом приготовления
- ✓ Два механических термостата:**

  - Защита от перегрева
  - Независимый контроль работы верхнего и нижнего ТЭНов

*Для пиццы  
диаметром до 400 мм*



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Прочный корпус  
из нержавеющей стали



Равномерное поддержание  
температуры



Под из вулканического  
камня



Уровень шума  
не более 80 дБ



Пористый вулканический  
камень впитывает влагу,  
делая выпечку хрустящей

- Напряжение: 230 В, однофазное
- Габариты камеры: 415×405×145 мм
- Внешние размеры: 570×570×285 мм
- Масса: до 22 кг

**Мощность двух ТЭНов  
2 кВт (1 + 1 кВт)**

Быстрый прогрев,  
эффективное приготовление  
изделий оптимальной  
прожарки, с аппетитной  
хрустящей корочкой.

**Диапазон температур  
от +50 до +350°C**

Индивидуальные настройки  
для выпечки широкого  
ассортимента изделий:  
пицца, лепешки, пироги,  
фокачча и т.д.

**Время разогрева  
до 210°C — 25 минут**

Быстрая готовность к  
работе, повышение  
производительности  
оборудования, сокращение  
времени ожидания.

# ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

Наименование параметра	Величина параметра для модификации изделия	
	ПДП-2	ПДП-2-01
1. Номинальная потребляемая мощность, кВт: • верхний ТЭН • нижний ТЭН • суммарная	1,0 1,0 2,0	
2. Номинальное напряжение, В	230	
3. Род тока	однофазный, переменный, с нейтралью	
4. Частота тока, Гц	50	
5. Количество секций, шт.	1	
6. Диапазон регулирования рабочей температуры, °С	50÷350	
7. Площадь пода секции, м <sup>2</sup>	0,16	
8. Количество ТЭНов, шт.	2	
9. Количество ламп освещения, шт.	1	
10. Потребление лампы освещения, Вт	25	
11. Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБ, не более	80	
12. Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	25	
13. Внутренние размеры камеры, мм	415x405x145	
14. Количество терморегуляторов, шт.	2	
15. Габаритные размеры, мм, не более: • длина • ширина • высота*	570 570 285	
16. Масса, кг, не более	22	
17. Срок службы, лет	10	

## Примечания:

\* Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях: температура окружающей среды 20-25 °С и относительная влажность воздуха окружающей среды – 45-80 %.

\* Допускается отклонение в габаритных размерах ± 4 мм.

## АО «Контакт»

424006, г. Йошкар-Ола,  
ул. Карла Маркса, 133  
+7 (8362) 68-86-71  
[tnp@zavod-kontakt.ru](mailto:tnp@zavod-kontakt.ru)  
[www.mariholod.com](http://www.mariholod.com)

