

# Печи электрические



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

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  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47 Казakhstan (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

[www.itpizza.nt-rt.ru](http://www.itpizza.nt-rt.ru) || [tzp@nt-rt.ru](mailto:tzp@nt-rt.ru)

## Печи для пиццы электрические



Печь для Пиццы ITPIZZA ML66

Электрические печи ItPizza модели ML специально разработаны для приготовления пиццы, а также можно выпекать блюда, не требующие паровлажнения: фокаччо, гриссини, десерты (например крем-карамель, бисквитные и песочные полуфабрикаты).

### Особенности печей для пиццы ItPizza:

- корпус изготовлен из нержавеющей стали (MD1, MD1+1) или из окрашенной и нержавеющей стали (ML)
- жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки
- стандартное подключение 380 В, 220В (по запросу)
- внутренняя подсветка камеры выпечки
- две группы тэнов (верхняя и нижняя) имеют независимую регулировку
- стандартная панель управления — механическая; электронная панель поставляется по запросу (опция)
- поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот)



Печь для Пиццы ITPIZZA MD1



Печь для Пиццы ITPIZZA ML6



Печь для Пиццы ITPIZZA ML4



Печь для Пиццы ITPIZZA ML66L



Печь для Пиццы ITPIZZA ML44



Печь для Пиццы ITPIZZA MD1+1

Модель	Камера выпечки	Управление	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес нетто, кг	MAX t, °C	Напряжение, В	Мощность, кВт
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MD1	1	Механическое	585x540x258	360x410x80	29	350	220	1.6
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MD1+1	2	Механическое	585x540x450	360x410x80	51	350	220	3.2
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML4	1	Механическое	1000x954x413	720x720x140	85	500	380	6.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML6	1	Механическое	1000x1314x413	720x1080x140	115	500	380	9.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML6L	1	Механическое	1360x954x413	1080x720x140	117	500	380	9.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML44	2	Механическое	1000x954x745	720x720x140	162	500	380	12.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML66	2	Механическое	1000x1314x745	720x1080x140	203	500	380	18.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML66L	2	Механическое	1360x954x745	1080x720x140	211	500	380	18.0
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA ML99	2	Механическое	1360x1314x745	1080x1080x140	269	500	380	26.4



Печь для пиццы ITPIZZA MS4



Печь для пиццы ITPIZZA MS1



Печь для пиццы ITPIZZA MS44



Печь для пиццы ITPIZZA MS1+1

### Особенности печей для пиццы itPizza (серия MS):

- передняя панель изготовлена из нержавеющей стали;
- корпус выполнен из окрашенной стали;
- панель управления - механическая;
- жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки;
- внутренняя подсветка камеры выпечки;
- стандартное подключение 380 В, 220 В (по запросу);
- особо прочные стальные ТЭНы;
- поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот).

Модель	Камера выпечки	Управление	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес нетто, кг	MAX t, °C	Питание, В	Мощность, кВт
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MS4	1	Механическое	975x924x413	660x660x140	75	500	380	4.7
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MS4 220в	1	Механическое	975x924x413	660x660x140	75	500	220	4.7
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MS44	2	Механическое	975x924x745	660x660x140	122	500	380	9.4
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MS1	1	Механическое	568x500x280	410x360x90	21	320	220	1.6
Печь для пиццы электрическая ITPIZZA MS1+1	2	Механическое	568x500x430	410x360x90	33	320	220	2.4

### Печи для пиццы электрические (серия MSE)



Печь для пиццы ITPIZZA MSE4



Печь для пиццы ITPIZZA MSE44

### Особенности печей для пиццы ItPizza (серия MSE):

- Корпус изготовлен из нержавеющей стали (кроме дна и задней панели);
- панель управления — механическая;
- жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки;
- внутренняя подсветка камеры выпечки;
- стандартное подключение 380 В; 220 В по запросу;
- особо прочные стальные ТЭНы;

Модель	Камера выпечки	Управление	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес нетто, кг	МАХ t, °С	Напряжение, В	Мощность, кВт
Печь для пиццы ITRIZZA MSE4	1	Механическое	920x940x330	700x700x140	55	400	380	4.8
Печь для пиццы ITRIZZA MSE44	2	Механическое	920x940x570	700x700x140	90	400	380	9.6

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

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  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

[www.itpizza.nt-rt.ru](http://www.itpizza.nt-rt.ru) || [tzp@nt-rt.ru](mailto:tzp@nt-rt.ru)