

Комбинированные печи и духовки Invoq

Описание

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: dae@nt-rt.ru || сайт: <https://dieta.nt-rt.ru/>



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 10-1/1 GN

левосторонняя дверь

Артикул: 66840

Основные размеры: 937 x 825 / 908 мм x 1081 мм

Электрическое подключение: 400/50/3, 19,3 кВт 32 А

Высота со стандартной подставкой: 1781 мм

Емкость:

8 x GN 1/1-65 коробок для продуктов, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

10 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 70 мм

Альтернативно:

9 противней размером 400x600 мм, расстояние между направляющими 80 мм

Альтернативно:

8 противней размером 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 95 мм

Максимальная рабочая высота со стандартной подставкой: 1585 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 908

Высота (мм): 1081

Вес (кг): 0

Электрическое подключение: 400/50/3, 19,3 кВт 32 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=500 мм.



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 10-1/1 GN PT

проходная модель, левосторонняя дверь

Артикул: 66848

Основные размеры: 937 x 825 / 1059 мм x 1081 мм

Электрическое подключение: 400/50/3, 19,3 кВт 32 А

Высота со стандартной подставкой: 1781 мм

Емкость:

8 x GN 1/1-65 коробок для продуктов, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

10 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 70 мм

Альтернативно:

9 противней размером 400x600 мм, расстояние между направляющими 80 мм

Альтернативно:

8 противней размером 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 95 мм

Максимальная рабочая высота со стандартной подставкой: 1585 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 1059

Высота (мм): 1081

Вес (кг): 0

Электрическое подключение: 400/50/3, 19,3 кВт 32 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=500 мм.

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 20-1/1 GN

с тележкой для духовки, правая дверца
Артикул: 66851

Основные размеры: 937 x 841/ 923 мм x 1730 мм
Электроподключение: 400/50/3, 38,2 кВт 63 А
Вместимость: тележка для печи 15 x GN 1/1-65, расстояние между направляющими 85 мм
Альтернативно:
20 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 65 мм
Альтернативно:
16 шт. 400 x 600 листов, расстояние между направляющими 80 мм
Альтернативно:
14 шт. 400 x 600 листов, расстояние между направляющими 95 мм
Максимальная рабочая высота 1631 мм
Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C
Приготовление на пару +30...+130°C
Комбинированная выпечка: +30...+250°C
Контроль процентной влажности CombiSense
CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней
Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.
Автоматический предварительный нагрев
Автоматическое охлаждение, также ручное.
Время приготовления
Время запуска и предварительного нагрева
Подъем
Дельта-Т кулинария
Функция «Приготовить и удержать»
Автоматические процессы приготовления SmartChef
MenuPlanner многоуровневое планирование
ХАССП
Диагностика неисправностей
CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.
Самая короткая турбо-программа 15 мин.
Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиенический термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В комплект поставки входит одна тележка для духовки.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 908

Высота (мм): 1730

Вес (кг): 0

Электрическое подключение: 400/50/3, 38,2 кВт 63 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=1500 мм.



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 6-1/1 GN

левосторонняя дверь

Артикул: 66839

Основные размеры: 937 x 825 / 908 x 851 мм

Электрическое подключение: 400/50/3, 10,3 кВт 16 А

Высота со стандартной подставкой: 1650 мм

Емкость:

6 x GN 1/1-65 коробочные продукты, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

7 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 70 мм

Альтернативно:

Противень 6 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 80 мм

Альтернативно:

Противень 5 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 95 мм

Максимальная рабочая высота со стандартной подставкой: 1455 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 908

Высота (мм): 851

Вес (кг): 150

Электрическое подключение: 400/50/3, 10,3 кВт 16 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=500 мм.



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 20-1/1 GN

С тележкой для духовки, левая дверца
Артикул: 66841

Основные размеры: 937 x 841/ 923 мм x 1730 мм

Электроподключение: 400/50/3, 38,2 кВт 63 А

Вместимость: тележка для печи 15 x GN 1/1-65, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

20 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 65 мм

Альтернативно:

16 шт. 400 x 600 листов, расстояние между направляющими 80 мм

Альтернативно:

14 шт. 400 x 600 листов, расстояние между направляющими 95 мм

Максимальная рабочая высота 1631 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

SafeCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиенический термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В комплект поставки входит одна тележка для духовки.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 908

Высота (мм): 1730

Вес (кг): 288

Электрическое подключение: 400/50/3, 38,2 кВт 63 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=1500 мм.



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 6-1/1 GN PT

проходная модель, левосторонняя дверь

Артикул: 66847

Основные размеры: 937 x 825 / 1059 мм x 851 мм

Электрическое подключение: 400/50/3, 10,3 кВт 16 А

Высота со стандартной подставкой: 1650 мм

Емкость:

6 x GN 1/1-65 коробочные продукты, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

7 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 70 мм

Альтернативно:

Противень 6 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 80 мм

Альтернативно:

Противень 5 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 95 мм

Максимальная рабочая высота со стандартной подставкой: 1455 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 1059

Высота (мм): 851

Вес (кг): 150

Электрическое подключение: 400/50/3, 10,3 кВт 16 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=500 мм.

Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 20-2/1 GN

с тележкой для духовки, правая дверца

Артикул: 66852

Основные размеры: 1077 x 958/1041 мм x 1730 мм

Электроподключение: 400/50/3, 62,2 кВт 100 А

Вместимость: тележка для печи 15 x GN 2/1 или 30 x GN 1/1-65, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

20 x GN 2/1-40 или 40 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 65 мм

Максимальная рабочая высота 1598 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

SafeCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиенический термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В комплект поставки входит одна тележка для духовки.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 1077

Глубина (мм): 1043

Высота (мм): 1730

Вес (кг): 362

Электрическое подключение: 400/50/3, 62,2 кВт 100 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=1500 мм.



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Combi 6-1/1 GN

правосторонняя дверь
Артикул: 66869

Основные размеры: 937 x 825 / 908 мм x 851 мм
Электрическое подключение: 400/50/3, 10,3 кВт 16 А
Высота со стандартной подставкой: 1650 мм
Емкость:
6 x GN 1/1-65 коробочные продукты, расстояние между направляющими 85 мм
Альтернативно:
7 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 70 мм
Альтернативно:
Противень 6 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 80 мм
Альтернативно:
Противень 5 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 95 мм
Максимальная рабочая высота со стандартной подставкой: 1455 мм
Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C
Приготовление на пару +30...+130°C
Комбинированная выпечка: +30...+250°C
Контроль процентной влажности CombiSense
CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней
Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.
Автоматический предварительный нагрев
Автоматическое охлаждение, также ручное.
Время приготовления
Время запуска и предварительного нагрева
Подъем
Дельта-Т кулинария
Функция «Приготовить и удержать»
Автоматические процессы приготовления SmartChef
MenuPlanner многоуровневое планирование
ХАССП
Диагностика неисправностей
CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.
Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь - это требование Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 908

Высота (мм): 851

Вес (кг): 150

Электрическое подключение: 400/50/3, 10,3 кВт 16 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=500 мм.

Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 6-1/1 GN

правосторонняя дверь

Артикул: 66849

Основные размеры: 937 x 825 / 908 x 851 мм

Электрическое подключение: 400/50/3, 10,3 кВт 16 А

Высота со стандартной подставкой: 1650 мм

Емкость:

6 x GN 1/1-65 коробочные продукты, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

7 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 70 мм

Альтернативно:

Противень 6 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 80 мм

Альтернативно:

Противень 5 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 95 мм

Максимальная рабочая высота со стандартной подставкой: 1455 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 908

Высота (мм): 851

Вес (кг): 150

Электрическое подключение: 400/50/3, 10,3 кВт 16 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=500 мм.



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 6+6 GN 1/1

вытяжка, левая дверца

Артикул: 67019

Основные размеры: 937 x 911 / 994 мм x 1768 мм

Электрическое подключение: 2 x 400/50/3, 10,3 кВт 16 А

Мощность/вспомогательная печь:

6 x GN 1/1-65 коробочные продукты, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

7 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 70 мм

Альтернативно:

Противень 6 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 80 мм

Альтернативно:

Противень 5 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 95 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Рабочая высота макс. 1600 мм

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 908

Высота (мм): 1768

Вес (кг): 315

Электрическое подключение: 2 х 400/50/3, 10,3 кВт 16 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=500 мм.

Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 6+6 GN 1/1

вытяжка, правая дверца

Артикул: 67529

Основные размеры: 937 x 825 / 908 x 1768 мм

Электрическое подключение: 2 x 400/50/3, 10,3 кВт 16 А

Мощность/вспомогательная печь:

6 x GN 1/1-65 коробочные продукты, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

7 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 70 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Рабочая высота макс. 1600 мм

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

SafeCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 908

Высота (мм): 1768

Вес (кг): 315

Электрическое подключение: 2 x 400/50/3, 10,3 кВт 16 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=500 мм.



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 20-2/1 GN

С тележкой для духовки, левая дверца
Артикул: 66842

Основные размеры: 1077 x 958/1041 мм x 1730 мм
Электроподключение: 400/50/3, 62,2 кВт 100 А
Вместимость: тележка для печи 15 x GN 2/1 или 30 x GN 1/1-65, расстояние между направляющими 85 мм
Альтернативно:
20 x GN 2/1 или 40 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 65 мм
Максимальная рабочая высота 1631 мм
Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C
Приготовление на пару +30...+130°C
Комбинированная выпечка: +30...+250°C
Контроль процентной влажности CombiSense
CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней
Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.
Автоматический предварительный нагрев
Автоматическое охлаждение, также ручное.
Время приготовления
Время запуска и предварительного нагрева
Подъем
Дельта-Т кулинария
Функция «Приготовить и удержать»
Автоматические процессы приготовления SmartChef
MenuPlanner многоуровневое планирование
ХАССП
Диагностика неисправностей
CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.
Самая короткая турбо-программа 15 мин.
Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиенический термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В комплект поставки входит одна тележка для духовки.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 1077

Глубина (мм): 1043

Высота (мм): 1730

Вес (кг): 362

Электрическое подключение: 400/50/3, 62,2 кВт 100 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=1500 мм.



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Combi 20-1/1 GN

С тележкой для духовки, левая дверца
Артикул: 66866

Основные размеры: 937 x 841 / 923 мм x 1730 мм

Электроподключение: 400/50/3, 38,2 кВт 63 А

Вместимость: тележка для печи 15 x GN 1/1-65, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

20 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 65 мм

Альтернативно:

16 шт. 400 x 600 листов, расстояние между направляющими 80 мм

Альтернативно:

14 шт. 400 x 600 листов, расстояние между направляющими 95 мм

Максимальная рабочая высота 1631 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удерживать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

SafeCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиенический термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В комплект поставки входит одна тележка для духовки.

В печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь - это требование Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 923

Высота (мм): 1730

Вес (кг): 296

Электрическое подключение: 400/50/3, 38,2 кВт 63 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=1500 мм.



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 10-2/1 GN

левосторонняя дверь

Артикул: 67046

Основные размеры: 1077 x 943 / 1028 мм x 1081 мм

Электроподключение: 400/50/3, 31,3 кВт 63 А

Высота со стандартной подставкой: 1781 мм

Емкость:

8 x GN 2/1-65 коробок для продуктов, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

10 x GN 2/1-40, расстояние между направляющими 70 мм

Максимальная рабочая высота со стандартной подставкой: 1585 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 1077

Глубина (мм): 1028

Высота (мм): 1081

Вес (кг): 0

Электрическое подключение: 400/50/3, 31,3 кВт 63 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=500 мм.



Dieta Invoq

Комбинированная печь Dieta Invoq Hybrid 6+10 GN 1/1

вытяжка, левая дверца

Артикул: 67235

Основные размеры: 937 x 825 / 908 x 1998 мм

Электрическое подключение:

1 x 400/50/3, 10,3 кВт 16 А

1 x 400/50/3, 19,3 кВт 32 А

Мощность/вспомогательная печь:

6 + 8 x GN 1/1-65 коробок для продуктов, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

7 + 10 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 70 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Максимальная рабочая высота 1831 мм

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

SafeCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Интегрированная система очистки котла от накипи. Дисплей духового шкафа оповестит вас о необходимости очистки от накипи.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В гибридных печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь в соответствии с требованиями Energy Star.

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 908

Высота (мм): 1998

Вес (кг): 350

Электрическое подключение: 1 x 400/50/3, 10,3 кВт 16 А 1 x 400/50/3, 19,3 кВт 35 А



Dieta Invoq

Комбинированная духовка Dieta Invoq Combi 6+6 GN1/1

вытяжка, левая дверца
Артикул: 69809

Основные размеры: 937 x 911 / 994 мм x 1768 мм

Электрическое подключение: 2 x 400/50/3, 10,3 кВт 16 А

Мощность/вспомогательная печь:

6 x GN 1/1-65 коробочные продукты, расстояние между направляющими 85 мм

Альтернативно:

7 x GN 1/1-40, расстояние между направляющими 70 мм

Альтернативно:

Противень 6 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 80 мм

Альтернативно:

Противень 5 x 400 x 600 мм, расстояние между направляющими 95 мм

Степень влагозащиты IPX5.

Рабочая высота макс. 1600 мм

Функции

Циркуляция воздуха +30...+300°C

Приготовление на пару +30...+130°C

Комбинированная выпечка: +30...+250°C

Контроль процентной влажности CombiSense

CombiSpeed контроль влажности, 10 уровней

Дополнительная опция подачи пара в ручном режиме 1-30 сек.

Автоматический предварительный нагрев

Автоматическое охлаждение, также ручное.

Время приготовления

Время запуска и предварительного нагрева

Подъем

Дельта-Т кулинария

Функция «Приготовить и удержать»

Автоматические процессы приготовления SmartChef

MenuPlanner многоуровневое планирование

ХАССП

Диагностика неисправностей

CareCycle — полностью автоматическая, управляемая система мойки с циркуляцией воды.

Самая короткая турбо-программа 15 мин.

Автоматический перезапуск после отключения электроэнергии в течение максимум 30 минут.

В стандартную комплектацию духовки входит гигиеничный внутренний термометр с тремя точками измерения, а также ручной душ, который можно намотать на нитку и который имеет собственный фиксатор.

В печах Invoq современные технологии сочетают в себе отличный пользовательский опыт работы с энергоэффективными и низкими эксплуатационными затратами. Печь - это требование Energy Star.

Комбинированный душ

В комбинированных печи Invoq вода опрыскивается

Размеры

Длина (мм): 937

Глубина (мм): 908

Высота (мм): 1768

Вес (кг): 315

Связи

Основные размеры: 937 x 911 / 994 мм x 1768 мм

Электрическое подключение: 2 x 400/50/3, 10,3 кВт 16 А / Полуфиксированное подключение с резиновым кабелем h=500 мм.

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

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

эл.почта: dae@nt-rt.ru || сайт: <https://dieta.nt-rt.ru/>