

Алматы (7273)495-231
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
Саранск (8342)22-96-24
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
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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.istoma.nt-rt.ru | | ias@nt-rt.ru

Технические характеристики на низкотемпературные печи EM, MINI, LIGHT, NEO, ES с функцией копчения КОМПАНИИ **ISTOMA**

Низкотемпературные печи LIGHT

Печь предназначена для деликатного приготовления, хранения и копчения продуктов.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

№	Параметр	ISTOMA LTO-190S	LTO-190 ISTOMA LIGHT
1	Установочная мощность, кВт	2,8кВт	2,55кВт
2	Номинальное напряжение, В	220	220
3	Частота, Гц	50	50
4	Масса, кг	80	80
5	Габаритные размеры, мм	Длина 660 Ширина 800 Высота 830	

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В обязательный комплект поставки входят:

- печь, собранная согласно конструкторской документации;
- Полка-решетка длинная – 2 шт.
- контейнер для щепы – 1 шт.(не входит в комплект для LTO-190

ISTOMA LIGHT

- Поддон – 1 шт.
- съемный жироборник – 1 шт.
- колесо диам. 75 мм – 4 шт.
- эксплуатационная документация (паспорт или инструкция по эксплуатации).



Низкотемпературная печь ISTOMA-EM Модели LTO-100EMS и LTO-190EMS

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Печь ISTOMA-EM предназначена для деликатного приготовления, хранения и копчения* продуктов. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	LTO-100EMS	LTO-190EMS
Установочная мощность, Вт	2000	2800
Мощность в режиме хранения, Вт	850	850
Номинальное напряжение, В	230	230
Максимальная рабочая температура, *С	140*С	140*С
Объем камеры, л	100	190
Масса, кг	60	70
Внутренние размеры камеры, мм		
ширина	350	560
глубина	560	660
высота	520	520
Габаритные размеры, мм		
ширина	460	660
глубина	710	800
высота (без колес)	830 (730)	830 (730)

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки печи ISTOMA-EM входят:

- печь с электронным управлением 1 шт.
- полка-решетка 2 шт.
- кронштейн для полок 2 шт.
- контейнер для щепы 1 шт.
- поддон в камеру 1 шт.
- съемный жироборник 1 шт.
- колеса поворотные 4 шт.
- паспорт и инструкция по эксплуатации 1 экз.





ISTOMA ES

Печь низкотемпературного приготовления электрическая, функция копчения, камера 190л., электронное управление, датчик-щуп. Вытяжное отверстие, ТЭН копчения U-образный. Измененная конструкция нагревателей. Увеличенный лоток для щепы. Максимальная загрузка - 45кг. 10 пар направляющих под GN2/1 с шагом 40мм (гастроёмкости в комплект не входят). В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съемный жиросборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса

КОД ТОВАРА 132019

ГАБАРИТЫ 660X800X830 ММ

НАПРЯЖЕНИЕ 220 V

МОЩНОСТЬ 3150 Вт

ВЕС 70 КГ

ГАРАНТИЯ 12 МЕСЯЦЕВ

Описание ISTOMA ES

Печь низкотемпературного приготовления с функцией копчения, объём камеры 190л. Печь предназначена для деликатного приготовления и хранения продуктов. Печь позволяет осуществлять ароматизацию блюд как в режиме горячего так и режиме холодного копчения натуральной щепой. Увеличенный лоток для щепы. ТЭН копчения U-образный. В конструкции имеется вытяжное отверстие. Максимальная загрузка - 45кг. Измененная конструкция нагревателей. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения. Печь имеет электронное управление с цифровым дисплеем и датчик-щуп. Режимы приготовления, хранения или копчения программируются с помощью 7 кнопок меню и сохраняются в памяти. Сохраняются следующие параметры: температура приготовления до 140С и хранения до 95С; время приготовления до 24 часов, время копчения до 1,5 часов, температура щупа до 95С. При достижении установленных параметров печь автоматически переходит из режима приготовления в режим хранения. Во время приготовления с использованием датчика-щупа печь автоматически перейдет в режим хранения при достижении заданной температуры внутри продукта. Дверца имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха, которые рекомендуется держать открытыми во время приготовления при максимальной загрузке. При копчении данные отверстия рекомендуется закрывать, для этого предусмотрен специальный механизм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съемный жиросборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса. Высота печи без колес 730мм. В камере установлено 10 пар направляющих под гастроёмкость GN2/1 с шагом 40мм (гастроёмкости в комплект не входят). Внутренний размер камеры 560x660x520мм. Отличительные особенности данной модели: 1. Более надёжный ТЭН для копчения и лоток для щепы в два раза больше. 2. Дверь из нерж. стали без стеклопакета. 3. На задней стенке камеры отверстие для отвода дыма.

Печь низкотемпературная ISTOMA NEO



МОЩНОСТЬ: 2.80 кВт

ВЕС (НЕТТО): 70кг

ВЕС (БРУТТО): 100кг

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [ISTOMA](#)

КОД ТОВАРА: E9502

ОПИСАНИЕ: 660x800x830 Н мм, 2, 8 кВт,
220 В, объём камеры 190л,
макс. нагр-ка 45 кг, макс.
темпр-ра пригот-ия до +
140С, хранения до + 95 С.

СТРАНА: РОССИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 660x800x830mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 700x820x850mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 220 Вольт

ОПИСАНИЕ ТОВАРА:

Печь низкотемпературного приготовления с функцией копчения, объем камеры 190 л. Печь предназначена для деликатного приготовления и хранения продуктов. Печь позволяет осуществлять ароматизацию блюд как в режиме горячего, так и холодного копчения натуральной щепой. Максимальная нагрузка - 45 кг. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры.

Такой метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения. Печь имеет электронное управление с цифровым дисплеем и датчик-щуп. Режимы приготовления и копчения программируются с помощью 8 кнопок меню и сохраняются в памяти. Сохраняются следующие параметры: температура приготовления до +140 С и хранения до +95 С; время приготовления до 24 часов, время копчения до 1,5 часов, температура щипа до + 95С. При достижении установленных параметров печь автоматически переходит из режима приготовления в режим хранения. Во время приготовления с использованием датчика-щупа печь автоматически перейдет в режим хранения при достижении заданной температуры внутри продукта. Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха, которые рекомендуется держать открытыми во время приготовления при максимальной нагрузке.

В камере уставлено 10 пар направляющих под габаритности GN 2/1 с шагом 40 мм (**габаритности в комплект НЕ входят**). При копчении отверстия рекомендуется закрывать, для этого предусмотрен специальный механизм. В комплект печи входят 2 полки - решетки, поддон, съемный жироборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса (щепы в комплект НЕ входит). Высота печи без колес 730 мм.

Технические характеристики:

Габаритные размеры: 660x800x830 мм Н,
Мощность: 2,8 кВт,
Напряжение: 220 В,
Внутренний размер камеры: 560x660x520 мм,
Максимальная нагрузка: 45 кг.



Печь низкотемпературная ISTOMA с функцией копчения



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[ISTOMA](#)

КОД ТОВАРА:

C8202

ОПИСАНИЕ:

660x800x730/830 Н мм,
объем 190л, макс.
загрузка 45 кг, 2 полки-
решетки, поддон,
жироборник, 4 поворот.
колеса, сист. 3d surround
heat

СТРАНА:

РОССИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

660x800x830mm

Описание ISTOMA

Печь низкотемпературного приготовления с функцией копчения, объём камеры 190л. Печь предназначена для деликатного приготовления и хранения продуктов. Печь позволяет осуществлять ароматизацию блюд как в режиме горячего так и режиме холодного копчения натуральной щепой. Максимальная загрузка - 45кг. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения. Печь имеет интуитивно понятное электромеханическое управление, которое включает таймер приготовления на 12 часов, термостат приготовления (от 60 до +140С), термостат хранения (от 30С до +95С), таймер копчения на 1 час. При достижении установленных параметров печь автоматически переходит из режима приготовления в режим хранения. Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха, которые рекомендуется держать открытыми во время приготовления при максимальной загрузке. При копчении данные отверстия рекомендуется закрывать, для этого предусмотрен специальный механизм. В камере установлено 10 пар направляющих под гастроемкость GN2/1 с шагом 40мм (гастроемкости в комплект не входят). Внутренний размер камеры 560x520x660мм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съёмный жироборник, контейнер для щепы и 4 колеса. Высота печи с колесами - 830мм.

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 700x820x850mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 220 Вольт

МОЩНОСТЬ: 2.8 кВт

ВЕС (НЕТТО): 70кг

ВЕС (БРУТТО): 99кг

Печь низкотемпературная ISTOMA с функцией копчения предназначена для деликатного приготовления и хранения продуктов. Ароматизация блюд проходит как в режиме горячего копчения, так и холодного.

Печь-коптильня компактна и проста в использовании, благодаря чему ее можно устанавливать даже на небольших кухнях и в торговых залах. Дым, циркулирующий в печи, при открытии дверцы в помещение не попадает.

ISTOMA оборудована двумя полками-решетками, поддоном, съемным жиросборником, контейнером для щепы и 4 поворотных колеса.

Особенности:

- функция 3D Surround Heat - равномерное распределение тепла без принудительной конвекции;
- холодное и горячее копчение, томление мяса, рыбы, птицы;
- копчение продуктов с использованием натуральной древесной щепы;
- таймер копчения (позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчения);
- возможность сохранения режимов приготовления;
- низкое энергопотребление.

Опции:

- этажерочная сборка (возможность сборки с однокамерными печами (кроме ISTOMA MINI) и тепловым шкафом)

Технические характеристики

Габариты внутренней камеры, мм	560x660x520
Вместимость	10 x GN 2/1 с шагом 40 мм
Панель управления	электромеханическая панель управления
Термощуп	нет
Энергопотребление, кВт	220 В; 2,8 кВт
Габариты, ДхШхВ, мм	660x800x830
Вес, кг	70

Печь низкотемпературная ISTOMA MINI с функцией копчения



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[ISTOMA](#)
[\(](#)

КОД ТОВАРА:

C8206

ОПИСАНИЕ:

460x710x730/830 Н мм, 2
кВт, 220 В, объем 100л, ,
макс. загрузка 15 кг, 2
полки-решетки, поддон,
жирсборник, 4 поворотных
колеса, система 3d surround
heat

СТРАНА:

РОССИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

460x710x830mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	500x750x500mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	220 Вольт
МОЩНОСТЬ:	2.0 кВт
ВЕС (НЕТТО):	60кг
ВЕС (БРУТТО):	79кг

Печь низкотемпературная ISTOMA MINI с функцией копчения предназначена для деликатного приготовления и хранения продуктов. Ароматизация блюд проходит как в режиме горячего копчения, так и холодного.

Печь-копильня значительно компактней других моделей печей ISTOMA, благодаря чему ее можно устанавливать даже на небольших кухнях и в торговых залах. Дым, циркулирующий в печи, при открытии дверцы в помещение не попадает.

ISTOMA MINI оборудована двумя полками-решетками, поддоном, съемным жироборником, контейнером для щепы и 4 поворотных колеса.

Особенности:

- функция 3D Surround Heat - равномерное распределение тепла без принудительной конвекции;
- холодное и горячее копчение, томление мяса, рыбы, птицы;
- копчение продуктов с использованием натуральной древесной щепы;
- таймер копчения (позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчения);
- возможность сохранения режимов приготовления;
- низкое энергопотребление.

Технические характеристики

Габариты внутренней камеры, мм	350x560x520
Вместимость	10 x GN 1/1 с шагом 40 мм
Панель управления	электронная панель управления
Термоцуп	есть
Энергопотребление, кВт	220 В; 2,0 кВт
Габариты, ДхШхВ, мм	460x710x830
Вес, кг	60

Печь низкотемпературная ISTOMA LIGHT



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[ISTOMA](#)
(

КОД ТОВАРА:

C8203

ОПИСАНИЕ:

660x800x730/830 Н мм, 2,
55 кВт, 220В, объем 190 л.,
макс. загрузка 45 кг, 2
полки-решетки, поддон,
жироборник, 4 поворотных
колеса, система 3d surround
heat

СТРАНА:

РОССИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

660x800x830mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):	700x820x850mm
НАПРЯЖЕНИЕ:	220 Вольт
МОЩНОСТЬ:	2.8 кВт
ВЕС (НЕТТО):	70кг
ВЕС (БРУТТО):	99кг

Печь низкотемпературная ISTOMA LIGHT предназначена для деликатного приготовления и хранения продуктов.

Печь компактна и проста в использовании, благодаря чему ее можно устанавливать даже на небольших кухнях и в торговых залах.

Метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения.

ISTOMA LIGHT оборудована двумя полками-решетками, поддоном, съемным жироборником и 4 поворотных колеса.

Особенности:

- функция 3D Surround Heat - равномерное распределение тепла без принудительной конвекции;
- таймер копчения (позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчения);
- низкое энергопотребление.

Опции:

- этажерочная сборка (возможность сборки с однокамерными печами (кроме ISTOMA MINI) и тепловым шкафом)

Технические характеристики

Габариты внутренней камеры, мм	560x660x520
Вместимость	10 x GN 2/1 с шагом 40 мм
Панель управления	электромеханическая панель управления
Термощуп	нет
Энергопотребление, кВт	220 В; 2,55 кВт
Габариты, ДхШхВ, мм	660x800x830
Вес, кг	70

Печь низкотемпературная ISTOMA EM с функцией копчения



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: [ISTOMA](#)

КОД ТОВАРА: A3457

ОПИСАНИЕ:

660x800x730/830 Н мм, 2, 8
кВт, 220 В, объем 190л,
макс. загрузка 45 кг, 2
полки-решетки, поддон,
жиросборник, 4 поворот.
колеса, сист. 3d surround
heat, можно ставить в
колонну БЕЗ стык.компл-та

СТРАНА: РОССИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 660x800x830mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 760x900x930mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 220 Вольт

МОЩНОСТЬ: 2.8 кВт

ВЕС (НЕТТО): 70кг

ВЕС (БРУТТО): 99кг

ОПИСАНИЕ ТОВАРА:

Печь низкотемпературная ISTOMA EM с функцией копчения предназначена для деликатного приготовления и хранения продуктов. Печь позволяет осуществлять ароматизацию блюд как в режиме горячего, так и в режиме холодного копчения натуральной щепой. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения. Печь имеет электронное управление с цифровым дисплеем и датчик-щуп. Режимы приготовления, хранения или копчения программируются с помощью 8 кнопок меню и сохраняются в памяти. Сохраняются следующие параметры: температура приготовления до 140С и хранения до 95С; время приготовления до 24 часов, время копчения до 1,5 часов, температура щупа до 95С. При достижении установленных параметров печь автоматически переходит из режима приготовления в режим хранения. Во время приготовления с использованием датчика-щупа печь автоматически перейдет в режим хранения при достижении заданной температуры внутри продукта. Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха, которые рекомендуется держать открытыми во время приготовления при максимальной загрузке. В камере установлено 10 пар направляющих под гастроемкость GN2/1 с шагом 40мм (гастроемкости в комплект не входят). Внутренний размер камеры 560x660x520мм. При копчении данные отверстия рекомендуется закрывать, для этого предусмотрен специальный механизм. **В комплект печи входят:** две полки-решетки, поддон, съемный жиросборник, контейнер для щепы и 4 поворотных колеса. Высота печи без колес 730мм.

Особенности:

- функция 3D Surround Heat - равномерное распределение тепла без принудительной конвекции;
- холодное и горячее копчение, томление мяса, рыбы, птицы;
- копчение продуктов с использованием натуральной древесной щепы;
- таймер копчения (позволяет выбрать мягкий, средний или сильный аромат копчения);
- возможность сохранения режимов приготовления;
- низкое энергопотребление.

Опции:

- этажерочная сборка (возможность сборки с однокамерными печами (кроме ISTOMA MINI) и тепловым шкафом)

Технические характеристики

Габаритные размеры: 660x800x830 Н мм,
Размеры упаковки: 945x790x925 Н мм,
Вес товара: 70 кг,
Внутренний размер камеры: 560x660x520 Н мм,
Объем камеры: 190л,
Вместимость: 10 x GN 2/1 с шагом 40 мм,
Панель управления: электронная,
Термощуп: есть
Мощность: 2,8 кВт,
Напряжение: 220 В,
Максимальная загрузка: 45 кг.

Низкотемпературные печи ISTOMA

Низкотемпературные печи ISTOMA обладают функциями томления / томления и копчения, предназначены для деликатного приготовления и хранения продуктов. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла, без принудительной конвекции воздушного потока. Печи снабжены интуитивно понятной панелью управления (электромеханической или электронной), где можно с высокой точностью можно выставить необходимые параметры. При достижении необходимых параметров печь автоматически переходит из режима приготовления в режим хранения. Низкотемпературные печи ISTOMA сделают приготовление блюд проще и интересней, а возможность копчения продукта с использованием натуральной древесной щепы сделает меню намного разнообразней.

Особенности:

контролируемый, равномерный нагрев благодаря системе 3D Surround Heat;

широкий выбор режимов приготовления: готовка, поджарка, подогрев, хранение; автоматический переход в режим выдержки по окончании приготовления блюда;

8 кнопок меню для записи рецептов (на электронной панели управления);

использование натуральной древесной щепы в режиме копчения;

использование волокно-керамического утеплителя для поддержания температуры в камере.



Печь ISTOMA



Печь ISTOMA EM



Печь ISTOMA MINI



Печь ISTOMA LIGHT

Модель	Вместимость	Панель управления	Функция копчения	Объем камеры	Электропотребление	Габариты, мм	Вес, кг
Печь низкотемпературная ISTOMA с функцией копчения	10 x GN 2/1 с шагом 40 мм	электромеханическая	есть	190	220 В, 2,8 кВт	660x800x830	70
Печь низкотемпературная ISTOMA EM с функцией копчения	10 x GN 2/1 с шагом 40 мм	электронная	есть	190	220 В, 2,8 кВт	660x800x830	100
Печь низкотемпературная ISTOMA MINI с функцией копчения	10 x GN 1/1 с шагом 40 мм	электронная	есть	100	220 В, 2,0 кВт	460x710x830	100
Печь низкотемпературная ISTOMA LIGHT	10 x GN 2/1 с шагом 40 мм	электромеханическая	нет	190	220 В, 2,8 кВт	660x800x830	80

Алматы (7273)495-231
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
Саранск (8342)22-96-24
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
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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.istoma.nt-rt.ru | | ias@nt-rt.ru