

Официальный дилер
в России



PIRON
your professional cooking



PIRON

your professional cooking

СОДЕРЖАНИЕ

Серия MARCO POLO

Пароконвектоматы	3
Расстоечные шкафы	6
Варианты установки	7

Серия MAGELLANO

Пароконвектоматы	8
Расстоечные шкафы	11
Варианты установки	12

Серия MAGNIFICO

Газовые пароконвектоматы	13
--------------------------------	----

АКСЕССУАРЫ К ПАРОКОНВЕКТОМАТАМ

Аксессуары к пароконвектоматам	14
--------------------------------------	----

Серия САВОТО

Конвекционные печи	16
Варианты установки	19

АКСЕССУАРЫ

Аксессуары	20
------------------	----

Серия MARCO POLO

EN 600x400 или GN 1/1 - 10/6/4 противней



	10/6/4 противни	PF2010	PF2006	PF2004
Совместимые противни		EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Вместимость		10 [12]	6 [7]	4 [5]
Внешние размеры		810x895x1205 (WxDxH)	810x895x835 (WxDxH)	810x895x640 (WxDxH)
Пространство противни		80 mm [67 mm]	80 mm [67 mm]	75 mm [67 mm]
Включенные противни		нет	нет	нет
Тележка для противней		-	-	-
Мощность - Питание		14,4 KW - 400V	9,6 KW - 400V	9,6 KW - 400V
Температура		30 - 260 °C	30 - 260 °C	30 - 260 °C
Вес		125 Kg	110 Kg	90 Kg
Стадии приготовления		5	5	5
Программы		99	99	99
Предварительный нагрев		●	●	●
Пред. загруженные рецепты		14	14	14
Боковая дверь		Автоматический	Автоматический	Автоматический
Гидрав. соединение		●	●	●
Скорость двигателя		6	6	6
Термощуп		С одной точкой	С одной точкой	С одной точкой
Technologies				
Air low		●	●	●
Accelerate Cooking		●	●	●
Direct Steam		-	-	-
Sator Steam		●	●	●
Optimal Clima		-	-	-
Optimal Climatic		●	●	●
Delta T Cooking		●	●	●
EasyControl				
Sensitive		●	●	●
Pulito		не входит в стандартный комплект поставки	не входит в стандартный комплект поставки	не входит в стандартный комплект поставки
Циклы мойки		3	3	3

Серия MARCO POLO Пароконвектоматы

EN 600x400 или GN 1/1 - 20/16 противней



	20/16 противни	PF1020	PF1016
	Совместимые противни	GN 1/1	EN 600x400
	Вместимость	20	16
	Внешние размеры	865x1000x1925 (WxDxH)	865x1000x1925 (WxDxH)
	Пространство противни	67 mm	80 mm
	Включенные противни	нет	нет
	Тележка для противней	Включено	Включено
	Мощность - Питание	30 KW - 400V	30 KW - 400V
	Температура	30 - 260 °C	30 - 260 °C
	Вес	250 Kg	250 Kg
	Стадии приготовления	5	5
	Программы	99	99
	Предварительный нагрев	●	●
	Пред. загруженные рецепты	14	14
	Боковая дверь	Ручной	Ручной
	Гидрав. соединение	●	●
	Скорость двигателя	6	6
	Термощуп	С одной точкой	С одной точкой
Technologies			
	Air low	●	●
	Accelerate Cooking	●	●
	Direct Steam	-	-
	Sator Steam	●	●
	Optimal Clima	-	-
	Optimal Climatic	●	●
	Delta T Cooking	●	●
EasyControl			
	Sensitive	●	●
	Pulito	не входит в стандартный комплект поставки	не входит в стандартный комплект поставки
	Циклы мойки	3	3

Серия MARCO POLO Пароконвектоматы

EN 600x400 или GN 1/1 - 10/6/4 противней

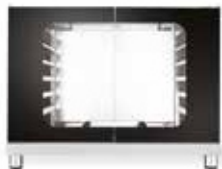


	10/6/4 противни	PF1010	PF1006	PF1004
Совместимые противни		EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Вместимость		10 [12]	6 [7]	4 [5]
Внешние размеры		810x895x1205 (WxDxH)	810x895x835 (WxDxH)	810x895x640 (WxDxH)
Пространство противни		80 mm [67 mm]	80 mm [67 mm]	75 mm [67 mm]
Включенные противни		нет	нет	нет
Тележка для противней		-	-	-
Мощность - Питание		14,4 KW - 400V	9,6 KW - 400V	9,6 KW - 400V
Температура		30 - 260 °C	30 - 260 °C	30 - 260 °C
Вес		125 Kg	110 Kg	90 Kg
Стадии приготовления		5	5	5
Программы		99	99	99
Предварительный нагрев		●	●	●
Пред. загруженные рецепты		14	14	14
Боковая дверь		Ручной	Ручной	Ручной
Гидрав. соединение		●	●	●
Скорость двигателя		6	6	6
Термощуп		С одной точкой	С одной точкой	С одной точкой
Technologies				
Air low		●	●	●
Accelerate Cooking		●	●	●
Direct Steam		-	-	-
Sator Steam		●	●	●
Optimal Clima		-	-	-
Optimal Climatic		●	●	●
Delta T Cooking		●	●	●
EasyControl				
Sensitive		●	●	●
Pulito		не входит в стандартный комплект поставки	не входит в стандартный комплект поставки	не входит в стандартный комплект поставки
Циклы мойки		3	3	3

Серия MARCO POLO

Расстоечные шкафы

PL2012



Расстоечный шкаф на 12 противней
810x940x600 (WxDxH)
12 противней
EN 600x400 или GN 1/1
2 кВт - 230 В - 50/60 Гц
30/60 °C - 50 кг

Совместим с
PF2010 - PF1010

PL2008

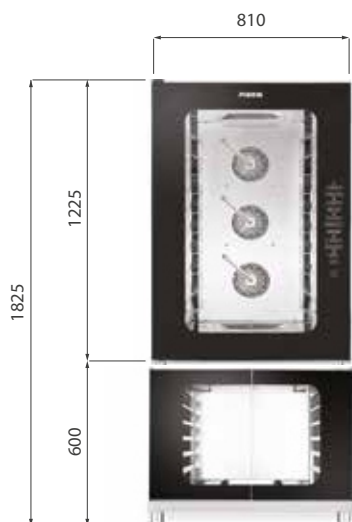


Расстоечный шкаф на 8 противней
810x800x930 (WxDxH)
8 противней EN 600x400 или GN 1/1
2 кВт - 230 В - 50/60 Гц
30/60 °C - 50 кг

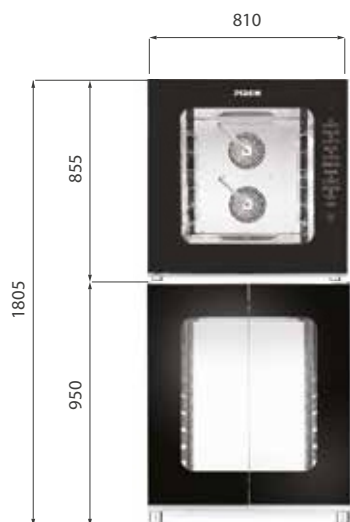
Совместим с
PF2004 - PF2006 - PF1004 - PF1006

Серия MARCO POLO

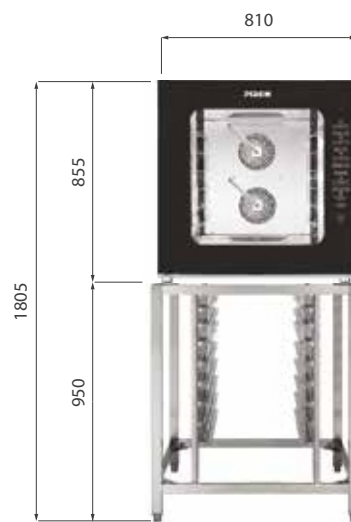
Варианты установки



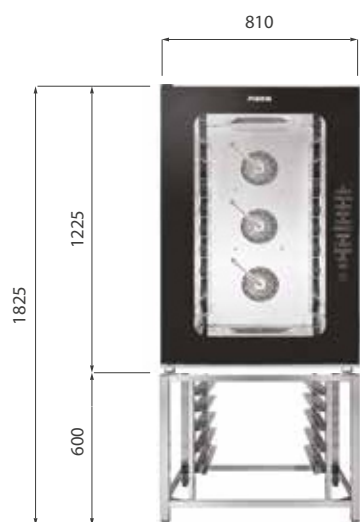
PC2100
PF2010
PL2012



PC2100
PF2006
PL2008



PC2100
PF2006
ПКМ-8



PC2100
PF2010
ПКМ-4

Использовать указанный комплект для установки изделий друг на друга

Серия MAGELLANO Пароконвектоматы

EN 600x400 или GN 1/1 - 10 противней



10 противней		PF9010D	PF9010
	Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
	Вместимость	10 [12]	10 [12]
	Внешние размеры	920x895x1205 (WxDxH)	920x895x1205 (WxDxH)
	Пространство противни	80 mm [67 mm]	80 mm [67 mm]
	Включенные противни	нет	нет
	Мощность - Питание	14,4 KW - 400V	14,4 KW - 400V
	Температура	30 - 260 °C	30 - 260 °C
	Вес	130 Kg	130 Kg
	Стадии приготовления	4	-
	Программы	99	-
	Предварительный нагрев	●	-
	Пред. загруженные рецепты	16	-
	Боковая дверь	Ручной	Ручной
	Гидрав. соединение	●	●
	Скорость двигателя	6	1
	Термошуп	С одной точкой	-
Technologies			
	Air low	●	●
	Accelerate Cooking	●	●
	Direct Steam	●	●
	Sator Steam	-	-
	Optimal Clima	-	●
	Optimal Climatic	●	-
	Delta T Cooking	-	-
EasyControl			
	Touch	●	-
	Manual	-	●
Pulito не входит в стандартный комплект поставки			
	Циклы мойки	3	-

Серия MAGELLANO Пароконвектоматы

EN 600x400 или GN 1/1 - 6 противней



6 противней		PF9006D	PF9006
	Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
	Вместимость	6 [7]	6 [7]
	Внешние размеры	920x895x835 (WxDxH)	920x895x835 (WxDxH)
	Пространство противни	80 mm [67 mm]	80 mm [67 mm]
	Включенные противни	нет	нет
	Мощность - Питание	9,6 KW - 400V	9,6 KW - 400V
	Температура	30 - 260 °C	30 - 260 °C
	Вес	116 Kg	116 Kg
	Стадии приготовления	4	-
	Программы	99	-
	Предварительный нагрев	●	-
	Пред. загруженные рецепты	16	-
	Боковая дверь	Ручной	Ручной
	Гидрав. соединение	●	●
	Скорость двигателя	6	1
	Термошуп	С одной точкой	-
Technologies			
	Air low	●	●
	Accelerate Cooking	●	●
	Direct Steam	●	●
	Sator Steam	-	-
	Optimal Clima	-	●
	Optimal Climatic	●	-
	Delta T Cooking	-	-
EasyControl			
	Touch	●	-
	Manual	-	●
Pulito не входит в стандартный комплект поставки			
	Циклы мойки	3	-



Серия MAGELLANO Пароконвектоматы

EN 600x400 или GN 1/1 - 4 противней

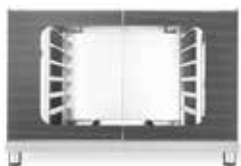


4 противней		PF9004D	PF9004
	Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
	Вместимость	4 [5]	4 [5]
	Внешние размеры	920x895x640 (WxDxH)	920x895x640 (WxDxH)
	Пространство противни	75 mm [67 mm]	75 mm [67 mm]
	Включенные противни	нет	нет
	Мощность - Питание	9,6 KW - 400V	9,6 KW - 400V
	Температура	30 - 260 °C	30 - 260 °C
	Вес	96 Kg	96 Kg
	Стадии приготовления	4	-
	Программы	99	-
	Предварительный нагрев	●	-
	Пред. загруженные рецепты	16	-
	Боковая дверь	Ручной	Ручной
	Гидрав. соединение	●	●
	Скорость двигателя	6	1
	Термошуп	С одной точкой	-
Technologies			
	Air low	●	●
	Accelerate Cooking	●	●
	Direct Steam	●	●
	Sator Steam	-	-
	Optimal Clima	-	●
	Optimal Climatic	●	-
	Delta T Cooking	-	-
EasyControl			
	Touch	●	-
	Manual	-	●
Pulito не входит в стандартный комплект поставки			
	Циклы мойки	3	-

Серия MAGELLANO

Расстоечные шкафы

PL9012



Расстоечный шкаф на 12 противней
920x940x600 (WxDxH)
12 противней EN 600x400 или GN 1/1
2 кВт - 230 В - 50/60 Гц
30/60 °C - 55 кг

Совместим с

PF9010 - PF9010D - PF9006 -
PF9006D - PF9004 - PF9004D

PL9008



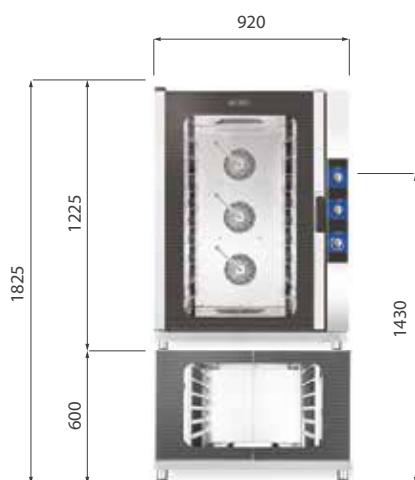
Расстоечный шкаф на 8 противней
920x800x930 (WxDxH)
8 противней EN 600x400 или GN 1/1
2 кВт - 230 В - 50/60 Гц
30/60 °C - 55 кг

Совместим с

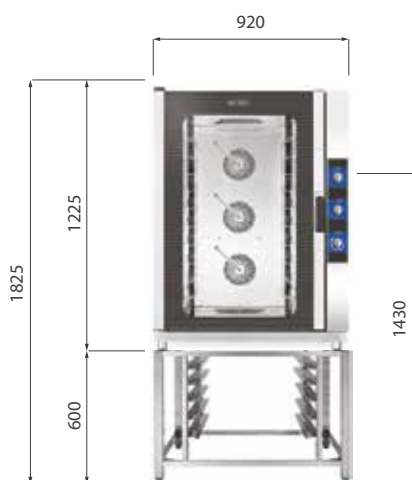
PF9010 - PF9010D - PF9006 -
PF9006D - PF9004 - PF9004D

Серия MAGELLANO

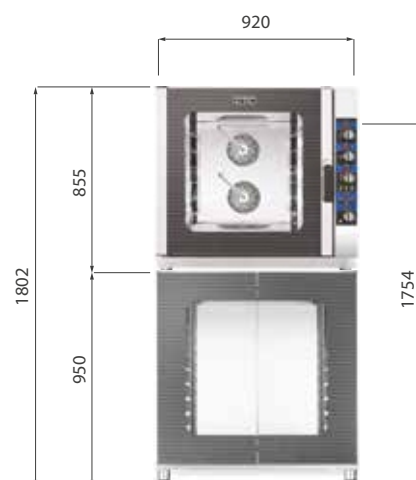
Варианты установки



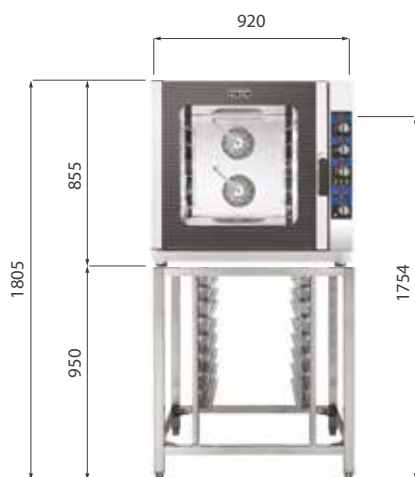
PC9000
PF9010
PL9012



PC9000
PF9010
ПКМ-5



PC9000
PF9006D
PL9008



PC9000
PF9006D
ПКМ-8

[] Использовать указанный комплект для установки изделий друг на друга

Серия MAGNIFICO Газовые пароконвектоматы

EN 600x400 или GN 1/1 - 10/7/5 противней



	10/7/5 противней	DG940	DG937	DG935
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Вместимость	10	7	5	
Внешние размеры	900x770x1080 (WxDxH)	900x770x880 (WxDxH)	900x770x700 (WxDxH)	
Пространство противни	70 mm	70 mm	70 mm	
Включенные противни	нет	нет	нет	
Мощность - Питание	0,8 + 19 Kw	0,8 + 16,5 Kw	0,4 + 9,5 Kw	
Температура	0 - 280 °C	0 - 280 °C	0 - 280 °C	
Вес	160 Kg	130 Kg	120 Kg	
Стадии приготовления	9	9	9	
Программы	99	99	99	
Предварительный нагрев	●	●	●	
Пред. загруженные рецепты	-	-	-	
Боковая дверь	Ручной	Ручной	Ручной	
Гидрав. соединение	●	●	●	
Скорость двигателя	3	3	3	
Термощуп	не входит в стандартный комплект поставки	не входит в стандартный комплект поставки	не входит в стандартный комплект поставки	
Technologies				
Air low	●	●	●	
Accelerate Cooking	-	-	-	
Direct Steam	●	●	●	
Sator Steam	-	-	-	
Optimal Clima	-	-	-	
Optimal Climatic	●	●	●	
Delta T Cooking	●	●	●	
EasyControl				
Touch	●	●	●	
Manual	-	-	-	

АКСЕССУАРЫ К ПАРОКОНВЕКТОМАТАМ

LEC30010



Перфорированный
алюминиевый противень
Размеры мм 600x400x20h

LEC30012



Алюминиевый и тефлоновый
противень
Размеры мм 600x400x20h

LEC30025



Противень для гриля
GN1/1
Размеры мм 530x325x20h

E-8011020



Гастроемкость без крышки
GN1/1 из нержавеющей стали
Размеры мм 530x325x20h

E-8011100



Гастроемкость без крышки
GN-1/1 из нержавеющей стали
Размеры мм 530x325x100h

LEC30004



Перфорированный
алюминиевый противень на 5
каналов с опорой
Размеры мм 600x400

LEC30029



Противень для яиц
Размеры мм 600x400x20h

GRI30103



Решетка-гриль GN 1/1 из
нержавеющей стали
Размеры мм 530x325

E-8011065



Гастроемкость без крышки
GN-1/1 из нержавеющей стали
Размеры мм 530x325x65h

DOC20



Душ
Душирующее устройство

АКСЕССУАРЫ К ПАРОКОНВЕКТОМАТАМ

KLV00001



Система автоматической мойки

Совместим с серией MarcoPolo

PF2004 - PF2006 - PF2010
PF2016 - PF2020

PF1004 - PF1006 - PF1010
PF1016 - PF1020

KLV00002



Система автоматической мойки

Совместим с серией Magellano Digital

PF9010D - PF9006D - PF9004D

KGI00002



Комплект боковой опоры противней
Система, предотвращающая опрокидывание
Увеличивает емкость с 6 до 7 противней GN 1/1

Совместим с

PF9006 - PF9006D

KGI00003



Комплект боковой опоры противней
Система, предотвращающая опрокидывание
Увеличивает емкость с 4 до 5 противней GN 1/1

Совместим с

PF9004

ALKADEM -C-F



Средство моющее DEMO для пароконвектоматов
Вес кг 10

ACIDEM-CJ



Средство ополаск. DEMO для пароконвектоматов
Вес кг 10

ПКМ-4



Подставка под пароконвектомат ПКМ-4
Размеры мм 920x850x500

ПКМ-5



Подставка под пароконвектомат ПКМ-5
Размеры мм 920x850x600

ПКМ-8



Подставка под пароконвектомат ПКМ-8
Размеры мм 920x850x950

DVA 12



Смягчитель воды DVA 12
Объем л 12
Размеры мм 190x255x500

Серия САВОТО Конвекционные печи

Basic - EN 600x400 или GN 1/1 - 4 противней



4 противней	PF7504	PF7604
Совместимые противни	EN 600x400 или GN1/1	EN 600x400 или GN1/1
Вместимость	4	4
Внешние размеры	750x715x535 (WxDxH)	750x715x535 (WxDxH)
Пространство противни	75 mm	75 mm
Включенные противни	нет	нет
Мощность - Питание	6,3 KW - 230/400V	6,5 KW - 230/400V
Температура	30 - 260 °C	30 - 260 °C
Вес	52 Kg	55 Kg
решетка-гриль	-	-
Стадии приготовления	-	-
Программы	-	-
Предварительный нагрев	-	-
Пред. загруженные рецепты	-	-
Боковая дверь	-	-
Гидрав. соединение	●	●
Скорость двигателя	1	1
Technologies		
Air low	-	●
Accelerate Cooking	●	●
Optimal Clima	●	●
EasyControl		
Touch	-	-
Manual	●	●

Серия САВОТО Конвекционные печи

Basic-480x345 - 4 противней



4 противней	PF5004F	PF5004P
Совместимые противни	480x345	480x345
Вместимость	4	4
Внешние размеры	600x600x540 (WxDxH)	600x600x540 (WxDxH)
Пространство противни	75 mm	75 mm
Включенные противни	Да	Да
Мощность - Питание	3,3 KW - 230V	3,3 KW - 230V
Температура	30 - 260 °C	30 - 260 °C
Вес	37 Kg	37 Kg
решетка-гриль	-	●
Стадии приготовления	-	-
Программы	-	-
Предварительный нагрев	-	-
Пред. загруженные рецепты	-	-
Боковая дверь	-	-
Гидрав. соединение	-	-
Скорость двигателя	1	1
токоподводящий кабель	●	●
Technologies		
Air low	-	-
Accelerate Cooking	-	●
Optimal Clima	●	●
EasyControl		
Touch	-	-
Manual	●	●

Серия САВОТО Конвекционные печи

Basic - 442x325 или GN 2/3 - 4/3 противней



4/3 противней	PF5504	PF5003
Совместимые противни	442x325	442x325 или GN 2/3
Вместимость	4	3
Внешние размеры	550x600x540 (WxDxH)	550x600x490 (WxDxH)
Пространство противни	75 mm	75 mm
Включенные противни	Да	Да
Мощность - Питание	2,6 KW - 230V	2,6 KW - 230V
Температура	30 - 260 °C	30 - 260 °C
Вес	27 Kg	26 Kg
решетка-гриль	-	-
Стадии приготовления	-	-
Программы	-	-
Предварительный нагрев	-	-
Пред. загруженные рецепты	-	-
Боковая дверь	-	-
Гидрав. соединение	-	●
Скорость двигателя	1	1
токоподводящий кабель	●	●
Technologies		
Air low	-	-
Accelerate Cooking	-	-
Optimal Clima	●	●
EasyControl		
Touch	-	-
Manual	●	●

АКСЕССУАРЫ

LEC30010



Перфорированный
алюминиевый противень
Размеры мм 600x400x20h

LEC30012



Алюминиевый и тефлоновый
противень
Размеры мм 600x400x20h

DVA 12



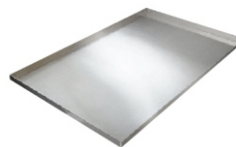
Смягчитель воды DVA 12
Объем л 12
Размеры мм 190x255x500

LEC30004



Перфорированный
алюминиевый противень на 5
каналов с опорой
Размеры мм 600x400

ITERMA



Лист для пекарного шкафа
Размеры мм 400x600x20h

МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

г. Люберцы, ул. Электрификации, 26 В
тел. (495) 22-77-350
moscow@zavod-pt.ru

г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Шоссе Революции 84, литер Е
тел. 8 (812) 921-31-17
spb@zavod-pt.ru

г. КАЗАНЬ

ул. Журналистов, 54, офис 34
тел. (843) 297-88-85, (843) 214-46-23
kazan@zavod-pt.ru

г. РОСТОВ-НА-ДОНУ

ул. Курская, 10 Д
тел. (863) 311-59-25
rnd@zavod-pt.ru

г. САМАРА

ул. Авроры, 110,
корп. ХАРД (эксперим. мастерские)
тел. (846) 922-52-17, 221-06-17
samara@zavod-pt.ru

г. САРАТОВ

ул. Астраханская, 43
тел. (8452) 935-760, 987-746
saratov@zavod-pt.ru

г. ВОРОНЕЖ

ул. Электросигнальная, 24
тел. (4732) 323-606
vobs@zavod-pt.ru

г. СТАВРОПОЛЬ

ул. Октябрьская, 184,
Бизнес-центр "Восход", 5 корпус
тел. (8652) 42-16-57, (928) 014-38-49
stv@zavod-pt.ru

г. СИМФЕРОПОЛЬ

ул. Героев Сталинграда, 8/3 ТРЦ ФУРШЕТ
тел. 8 (978) 909-32-99, (978) 909-32-88
(978) 972-42-99, (978) 909-32-77
krim@zavod-pt.ru

г. СОЧИ

ул. Донская, д. 9
тел. (862) 235-11-25
sochi@zavod-pt.ru

г. ВОЛГОГРАД

ул. Чистоозерная, д. 6
тел. (8442) 98-73-13, 28-94-56
volg@zavod-pt.ru

г. Н. НОВГОРОД

ул. Ванеева, д.3
тел. (831) 42-42-015
nn@zavod-pt.ru

г. УФА

ул. Ростовская, 18, лит. А
тел. (347) 294-46-36, (987) 25-44-636
ufa@zavod-pt.ru

г. ЕКАТЕРИНБУРГ

ул. Машиностроителей, 22, 2 этаж
тел. (343) 272-82-12
ekt@zavod-pt.ru

г. ОРЕНБУРГ

ул. Монтажников, 26
тел. (987) 795-73-73, (3532)40-65-21, 40-65-23
orenburg@zavod-pt.ru

г. НОВОСИБИРСК

Комбинатский переулок, д.3, корп.7
тел. (383) 325-33-60, (913) 781-70-28,
(913) 781-87-19
nsk@zavod-pt.ru

г. КРАСНОЯРСК

ул. Партизана Железняка, 16а
тел. 8 (391) 231-65-00
kry@zavod-pt.ru



Манойленко Андрей Сергеевич

бренд-менеджер по оборудованию PIRON
350010, г. Краснодар, Ростовское шоссе, 68/1
(район Ипподрома)

Тел.: +7 (988) 312-17-09, 8 (861) 228-98-31 (доб. 141)
piron@zavod-pt.ru
www.zavod-pt.ru