

100% MADE IN ITALY

PIRON[®]
your professional cooking

Каталог

EXPLORA
AC-TU-AL
FUT-URE



 
100% MADE IN ITALY

PIRON®
your professional cooking

Каталог

Конвекционные печи,
пароконвектоматы и аксессуары





1. О нас	стр. 5
2. Методы работы	стр. 6
3. Наш опыт	стр. 7
4. Технологии	стр. 9
5. Серии	стр. 10
Galilei Plus	стр. 14
Galilei Plus KT	стр. 16
Galilei	стр. 18
Caboto	стр. 20
6. Аксессуары	стр. 29

“ *Piron: Мы верим в ценность людей.
Мы верим в тех, кто, как и вы, приносит
страсть и искусство на кухню для
создания гастрономического шедевра
высочайшего качества.* ”



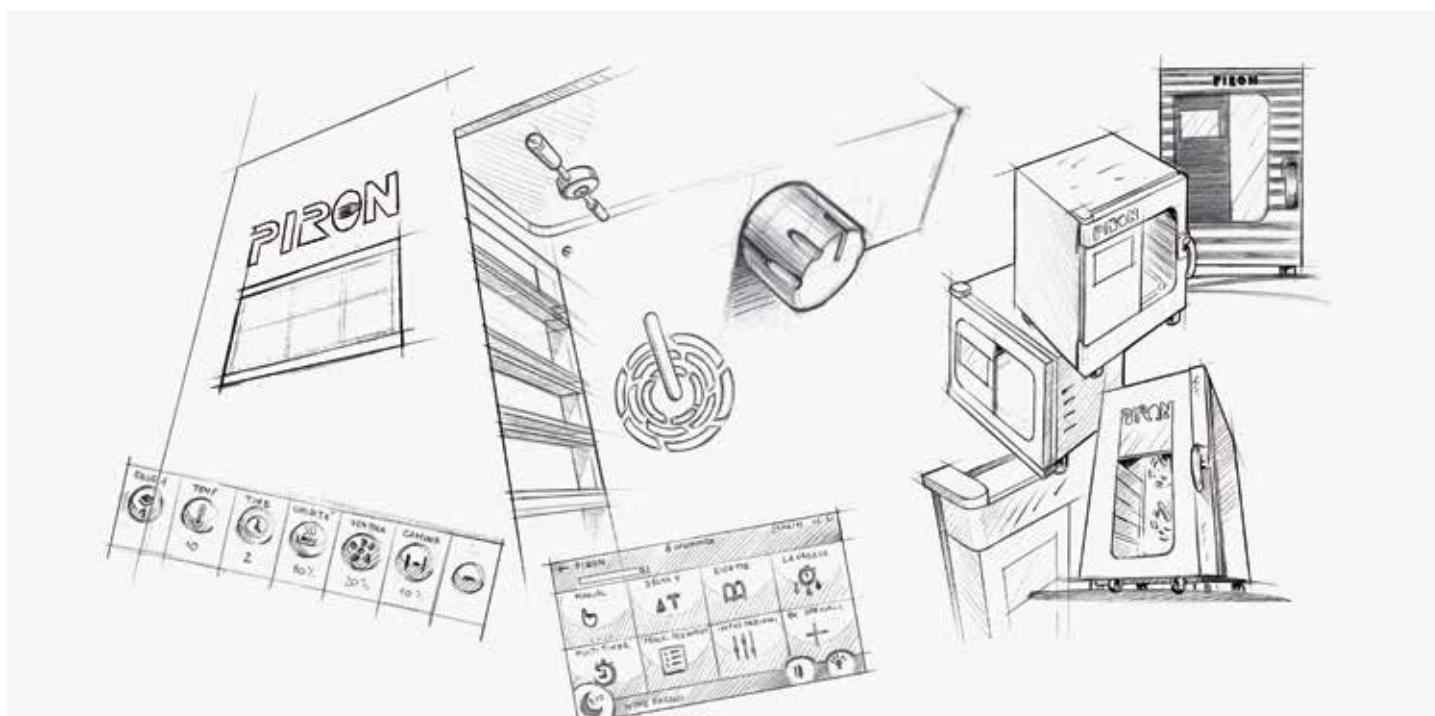
О нас

История выдающегося мастерства

Piron - это итальянское предприятие, проектирующее и изготавливающее печи для профессионального использования.

Компания основана в 2006 году, занимается производством и разработкой печей и пароконвектоматов и на сегодняшний день осуществляет продажи своего оборудования по всему миру. Этот успех был достигнут благодаря опыту и профессионализму руководства компании, которое вместе с прекрасным коллективом и являются движущей силой и душой производства. Компания PIRON с годами только усилила свое влияние в сфере производства и продажи своего оборудования и отличилась большими техническими и проектными внедрениями в свое производство и производимое ей оборудование, вниманием к потребностям рынка, поддержкой продаж, креативностью и предана своему делу.

Компания Piron, как яркий представитель понятия Made in Italy, работает бескомпромиссно, гарантируя своим клиентам высочайшее качество оборудования и комплектующих к нему, широкий ассортимент изделий, способных удовлетворить запросы профессионалов. С самого начала компания Piron являлась синонимом надежности и компетентности, сопровождающихся постоянным вниманием к результатам и нуждам каждого своего клиента.



Modus operandi

Как рождается Piron

Исследования и разработка

Исследование и разработка. Это кладезь идей. Piron делает ставку на будущее. Мы работаем, постоянно делая ставки на инновации, делая технологию средством, с помощью которой можно сделать более эффективными эксплуатационные показатели и результаты.

Технический отдел

Это сердце проектирования, команда подготовленных и сплоченных специалистов. Технический отдел - место, в котором печь проектируется со всеми своими деталями и функциями, готовясь превратиться в инструмент для решения задач повара.

Прототип

Это жизненно важный шаг, апробированная и обязательная стадия. С помощью стадии прототипирования каждый новый продукт Piron подвергается строгим испытаниям на долговечность и постоянным усовершенствованиям под надзором наших технических специалистов и нашего бренд-шефа.

Производство

Производство - это кульминации итальянского мастерства. Любая печь производится и собирается с помощью системы идеального производства взятой на вооружение компанией Piron и всеми ее поставщиками.

Торговая сеть

По окончании стадии производства ассортимент печей Piron переходит в руки коммерческого отдела, который заботится о том, чтобы ответить на требования рынка, гарантируя каждому нашему клиенту самое эффективное решение для роста его бизнеса.

Рынок

Решения Piron встречают конечных пользователей. Рынок представляет собой путь от отправной точки до пункта назначения. От взаимодействия с пользователями поступают новые требования будущего для нашей непрерывной исследовательской работы.



НАШ ОПЫТ

Наши печи для гастрономии, кондитерских и пекарен

Шеф и гастрономия

Мы работаем бок о бок с шеф-поварами и технологами по всему миру, а также с теми, кто ежедневно заботится о вкусах, продуктах и людях. На основе их потребностей мы создали печи, которые являются надежными помощниками и поддерживают их креативность и талант.



Хлебопечение и кондитерские изделия

Для хлебопечения и кондитерских изделий мы спроектировали печи, обеспечивающие гарантированные, стандартизированные результаты, позволяющие осуществлять точный контроль за температурой. Мы изучили конкретные характеристики разных продуктов для удовлетворения требований профессионалов в области хлебопечения и кондитерских изделий, получив лучший результат.



Бар-закусочная

Мы разрабатываем печи, подходящие для малого ресторанного бизнеса, но способные идти дальше простой разморозки или быстрого разогрева готовых блюд. Мы хотели получить гибкий инструмент, способный отвечать разным потребностям: в том числе потребности готовить или жарить на гриле, чтобы и у небольшого заведения было собственное пространство для креативности и свободы.



Производители продуктов питания

Мы знаем, насколько ценен однородный результат и стандарты приготовления, особенно если печь предназначена для многочасовой работы с полной загрузкой. Для тех, для кого кухня является бизнесом, мы создали технологии, способные удовлетворять требованиям доготовки с помощью быстрых команд путем простых интуитивных действий.





Технологии

Результат Наших Исследований

Мы инвестируем в исследования, потому что верим в будущее. У нас есть целый отдел, который занимается разработкой инновационных технологий для того, чтобы будущее вошло в вашу повседневную жизнь.

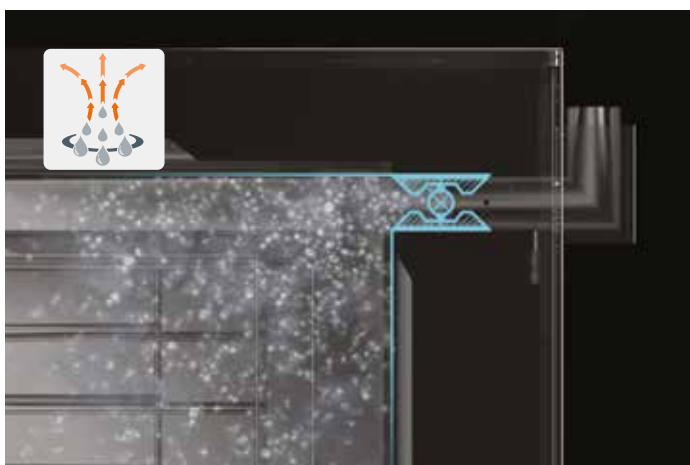
Sator Steam

Технология *Sator Steam* обеспечивает пар с насыщением до 100% путем создания мелких частиц воды.



Optimal Climatic

Это система, которая обеспечивает удаление чрезмерной влаги и поддержание влажности на желаемом уровне.



Reverse Air flow

Система распределения потоков воздуха и несколько реверсивных вентиляторов обеспечивают идеальный превосходный равномерный результат.



Сравнение серий



**GALILEI
PLUS**



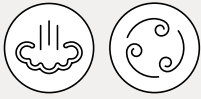
**GALILEI
PLUS KT**



GALILEI



CABOTO



Приготовление на пару
Комбинированное
приготовление
Приготовление с
использованием конвекции



Ширина (мм)
780 мм



Панель управления гибрид:
цифровая и механическая



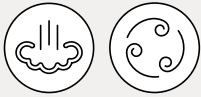
Регулировка дымохода



3 скорости вентилятора



Термощуп односточный



Приготовление на пару
Комбинированное
приготовление
Приготовление с
использованием конвекции



Ширина (мм)
540 мм



Панель управления гибрид:
цифровая и механическая



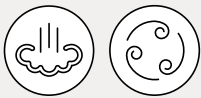
Регулировка дымохода



3 скорости вентилятора



Термощуп односточный



Приготовление на пару
Комбинированное
приготовление
Приготовление с
использованием конвекции



Ширина (мм)
780 мм



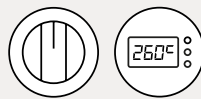
Управление механическое



3 скорости вентилятора



Приготовление с
использованием конвекции



Управление цифровое
Управление механическое



Ширина (мм)
800 | 750 | 600 | 550 | 480 мм

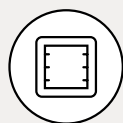
GALILEI



Простота эксплуатации и быстрый доступ к функциям печи



Конвекция и приготовление на пару



Камера из нержавеющей стали AISI 304



Универсальная структура для кондитерских листов EN 600x400 и гастроемкостей GN 1/1



Механическая, гибридная или цифровая панель управления



3 скорости вентилятора

Базовая модель

Механическое управление



ПАР

Регулирование процента пара

СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРОВ
Регулировка скоростей вентилятора (3 скорости)

ТАЙМЕР
Регулирование времени приготовления

ТЕМПЕРАТУРА
Установка температуры приготовления

Модели Plus / КТ

Панель управления ГИБРИД



ПАР

Регулирование процента пара

СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРОВ
Регулировка скоростей вентилятора (3 скорости)

ДЫМОХОД РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ
(*Optimal Climatic*)
3 положения задвижки вывода пара

ТЕМПЕРАТУРА
Установка температуры приготовления

ТАЙМЕР
Регулирование времени приготовления

ТЕРМОЩУП
Настройка термощупа

Galilei Plus

Пароконвектомат с механической панелью управления и термощупом



Термощуп
включен



Модель	PF7720
Количество уровней	20
Совместимость	GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	940x1000x1930
Расстояние между уровнями (мм)	67
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Kg)	250
№ посадочных мест	130 - 200



Термощуп
включен



Модель	PF7716
Количество уровней	16
Совместимость	EN 600x400
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	940x1000x1930
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Kg)	250
№ посадочных мест	110 - 170



Термощуп
включен



Модель	PF7710
Количество уровней	10
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	780x850x1200
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	15,7
Питание	400V 3N~
Вес (Kg)	125
№ посадочных мест	90 - 150

Galilei Plus

Пароконвектомат с механической панелью управления и термощупом



Модель	PF7706
Количество уровней	6
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	780x850x830
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	10,5
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	110
№ посадочных мест	60 -110



Модель	PF7704
Количество уровней	4
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	780x850x640
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	7,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	90
№ посадочных мест	40 - 80

Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Панель управления	гибрид механическая и цифровая
Температура	30 - 260 °C	Реверс вентилятора	<i>Reverse Air flow</i>
Подключение к воде	•	Приготовление на пару	<i>Sator Steam</i>
Скорости вентилятора	3	Регулировка дымохода	<i>Optimal Climatic</i>
Термощуп	•		

По запросу

Открытие двери слева направо

Модели PF7720L - PF7716L - PF7710L - PF7706L - PF7704L

Опция комплект колес

Модели PF7720_RT - PF7720L_RT - PF7716_RT - PF7716L_RT

Galilei Plus KT

Простота и эффективность шириной 54 см



Термощуп
включен



Модель	PF1550
Количество уровней	10
Совместимость	GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	540x860x1160
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	15,3
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	130
№ посадочных мест	80 - 150



Термощуп
включен



Модель	PF1555
Количество уровней	5
Совместимость	GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	540x860x760
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	7,6
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	90
№ посадочных мест	30 - 80



Термощуп
включен



Модель	PF1565
Количество уровней	5
Совместимость	GN 2/3
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	540x680x760
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	5,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	70
№ посадочных мест	20 - 50

Galilei Plus KT

Простота и эффективность шириной 54 см

Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Панель управления	гибрид механическая и цифровая
Температура	30 - 260 °C	Реверс вентилятора	<i>Reverse Air flow</i>
Подключение к воде	•	Приготовление на пару	<i>Sator Steam</i>
Скорости вентилятора	3	Регулировка дымохода	<i>Optimal Climatic</i>
Термощуп	•		

По запросу

Открывание двери слева направо

Модели: PF1550L - PF1555L - PF1565L

Galilei

Пароконвектомат с простой и интуитивной механической панелью управления



Модель	PF8410
Количество уровней	10
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	780x850x1200
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	15,7
Питание	400V 3N~
Вес (Kg)	125
№ посадочных мест	90 - 150



Модель	PF8406
Количество уровней	6
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	780x850x830
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	10,5
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	110
№ посадочных мест	60 - 110



Модель	PF7404
Количество уровней	4
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	760x720x570
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,3
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	55
№ посадочных мест	40 - 80

Galilei

Пароконвектомат с простой и интуитивной механической панелью управления

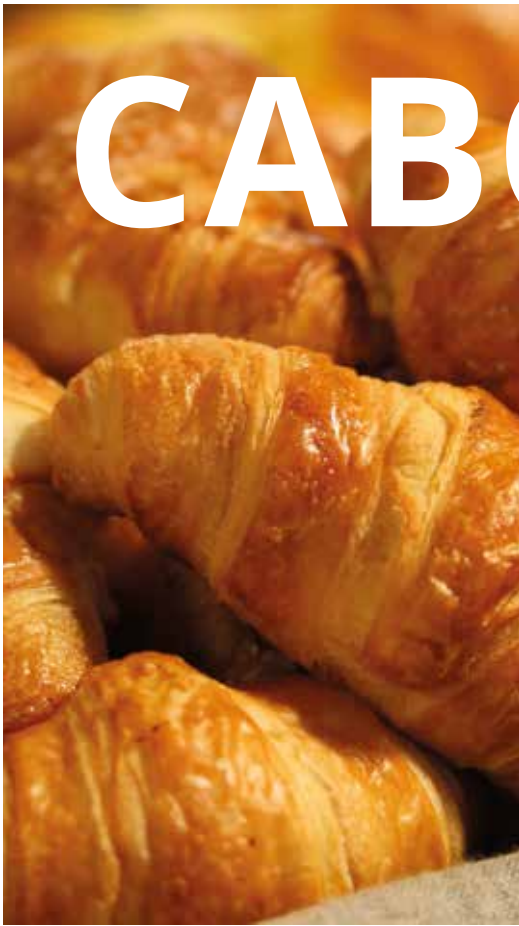
Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Панель управления	механическая
Температура	30 - 260 °C	Реверс вентилятора	<i>Reverse Air flow</i>
Подключение к воде	•	Приготовление на пару	•
Скорости вентилятора	3		

По запросу

Открывание двери слева направо

Модели: PF8410L - PF8406L - PF7404L



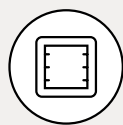
CABOTO



Цифровая и механическая панель управления: точность и удобство



Конвекция



Камера печи из нержавеющей стали AISI 430



Листы, решетки, gastronormы: EN 600x400, GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3, 480x345, 430x325 и 342x242



Электромеханическое управление: цифровая или механическая панель управления

Цифровая панель управления

Цифровой дисплей для контроля процессов приготовления: эффективное управление и простота эксплуатации.



Механическая панель управления

Простое и интуитивное управление, позволяющее контролировать различные функции и задавать требуемые параметры приготовления. Максимальные результаты и легкость управления.



РУЧКА ТАЙМЕРА КНОПКА УВЛАЖНЕНИЯ РУЧКА ТЕРМОСТАТА

СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР



СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР

РУЧКА ГРИЛЯ

- ☀ Включение света
- ⚙ Включение только вентилятора
- ⊕ Включение кольцевого ТЭНа + вентилятора
- ☑ Включение гриля

СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР



Модель	PF8004D
Панель управления	цифровая
Количество уровней	4
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	800x760x540
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,5
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	55
Реверс вентилятора	Reverse Air flow
Увлажнение	регулируемое
Гриль	-
Силовой кабель	-
Поворотное открывание двери	(PF8004L)
№ круассанов на уровень	12x4



Модель	PF8004
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	800x760x540
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,5
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	55
Реверс вентилятора	Reverse Air flow
Увлажнение	механическое
Гриль	-
Силовой кабель	-
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	12x4

Общие технические характеристики

* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Фазы приготовления	3*
Температура	30 - 260 °C	Количество рецептов	99*
Откидное открывание	Стандарт	Предварительный нагрев	до 260 °C *



Модель	PF8003D
Панель управления	цифровая
Количество уровней	3
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	800x760x460
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	3,3
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	50
Реверс вентилятора	<i>Reverse Air flow</i>
Увлажнение	регулируемое
Гриль	-
Силовой кабель	-
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	12x3



Модель	PF8003
Панель управления	механическая
Количество уровней	3
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	800x760x460
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	3,3
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	50
Реверс вентилятора	<i>Reverse Air flow</i>
Увлажнение	механическое
Гриль	-
Силовой кабель	-
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	12x3

Общие технические характеристики

* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Фазы приготовления	3*
Температура	30 - 260 °C	Количество рецептов	99*
Откидное открывание	Стандарт	Предварительный нагрев	до 260 °C *



Модель	PF7604D
Панель управления	цифровая
Количество уровней	4
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	750x720x540
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,3
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	55
Реверс вентилятора	Reverse Air flow
Увлажнение	регулируемое
Гриль	-
Силовой кабель	-
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	12x4



Модель	PF7604
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	750x720x540
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,3
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	55
Реверс вентилятора	Reverse Air flow
Увлажнение	механическое
Гриль	-
Силовой кабель	-
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	12x4

Общие технические характеристики

* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Фазы приготовления	3*
Температура	30 - 260 °C	Количество рецептов	99*
Откидное открывание	Стандарт	Предварительный нагрев	до 260 °C *



Модель	PF7504
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	750x720x540
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,3
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	52
Реверс вентилятора	-
Увлажнение	механическое
Гриль	(PF7504G)
Силовой кабель	-
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	12x2



Модель	PF4003
Панель управления	механическая
Количество уровней	3
Совместимость	342x242 / GN 1/2
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	480x550x430
Расстояние между уровнями (мм)	70
Мощность (кВт)	2,5
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	21
Реверс вентилятора	-
Увлажнение	-
Гриль	-
Силовой кабель	•
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	4x3

Общие технические характеристики

* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Фазы приготовления	3*
Температура	30 - 260 °C	Количество рецептов	99*
Откидное открывание	Стандарт	Предварительный нагрев	до 260 °C *



Модель	PF6204D
Панель управления	цифровая
Количество уровней	4
Совместимость	430x325 / GN 2/3
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	600x680x540
Расстояние между уровнями (мм)	78
Мощность (кВт)	3,1
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	37
Реверс вентилятора	Reverse Air flow
Увлажнение	регулируемое
Гриль	-
Силовой кабель	•
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	9x4



Модель	PF6204
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Совместимость	430x325 / GN 2/3
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	600x680x540
Расстояние между уровнями (мм)	78
Мощность (кВт)	3,1
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	37
Реверс вентилятора	Reverse Air flow
Увлажнение	механическое
Гриль	-
Силовой кабель	•
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	9x4

Общие технические характеристики

* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Фазы приготовления	3*
Температура	30 - 260 °C	Количество рецептов	99*
Откидное открывание	Стандарт	Предварительный нагрев	до 260 °C *



Модель	PF5804D
Панель управления	цифровая
Количество уровней	4
Совместимость	442x325
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	550x600x540
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	2,8
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	27
Реверс вентилятора	-
Увлажнение	регулируемое
Гриль	-
Силовой кабель	•
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	6x4



Модель	PF5804
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Совместимость	442x325
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	550x600x540
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	2,8
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	27
Реверс вентилятора	-
Увлажнение	(PF5804U)
Гриль	-
Силовой кабель	•
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	6x4

Общие технические характеристики

* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Фазы приготовления	3*
Температура	30 - 260 °C	Количество рецептов	99*
Откидное открывание	Стандарт	Предварительный нагрев	до 260 °C *



Модель	PF5004F
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Совместимость	480x345
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	600x600x540
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	3,3
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	37
Реверс вентилятора	-
Увлажнение	(PF5004U)
Гриль	-
Силовой кабель	•
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	9x4



Модель	PF5004P
Панель управления	механическая
Количество уровней	4
Совместимость	480x345
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	600x600x540
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	3,3
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	37
Реверс вентилятора	-
Увлажнение	механическое
Гриль	•
Силовой кабель	•
Поворотное открывание двери	-
№ круассанов на уровень	9x4

Общие технические характеристики

* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Фазы приготовления	3*
Температура	30 - 260 °C	Количество рецептов	99*
Откидное открывание	Стандарт	Предварительный нагрев	до 260 °C *

Аксессуары

разработаны для комфортной работы на вашей кухне



Расстоечные шкафы

Расстоечные шкафы Piron производят расстойку быстрозамороженных полуфабрикатов из дрожжевого теста и хлебобулочных изделий при контролируемой температуре и влажности.



Вытяжные зонты

Инновационные и запатентованные системы конденсации Piron обеспечивают комфортный климат без установки стационарной вытяжной системы, за счет конструктивных особенностей воздуховода в печах Piron.



Подставки и Тележки

Подставки и тележки из нержавеющей стали позволяют использовать gastronormы GN 1/1 и листы EN 600x400.



Листы, gastronormы и решетки

Piron предлагает классические и перфорированные gastronormы из нержавеющей стали, специальные gastronormы, пекарские листы, формы и решетки со следующими размерами: GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, EN 600x400, 480x345, 442x325 и 342x242 мм.



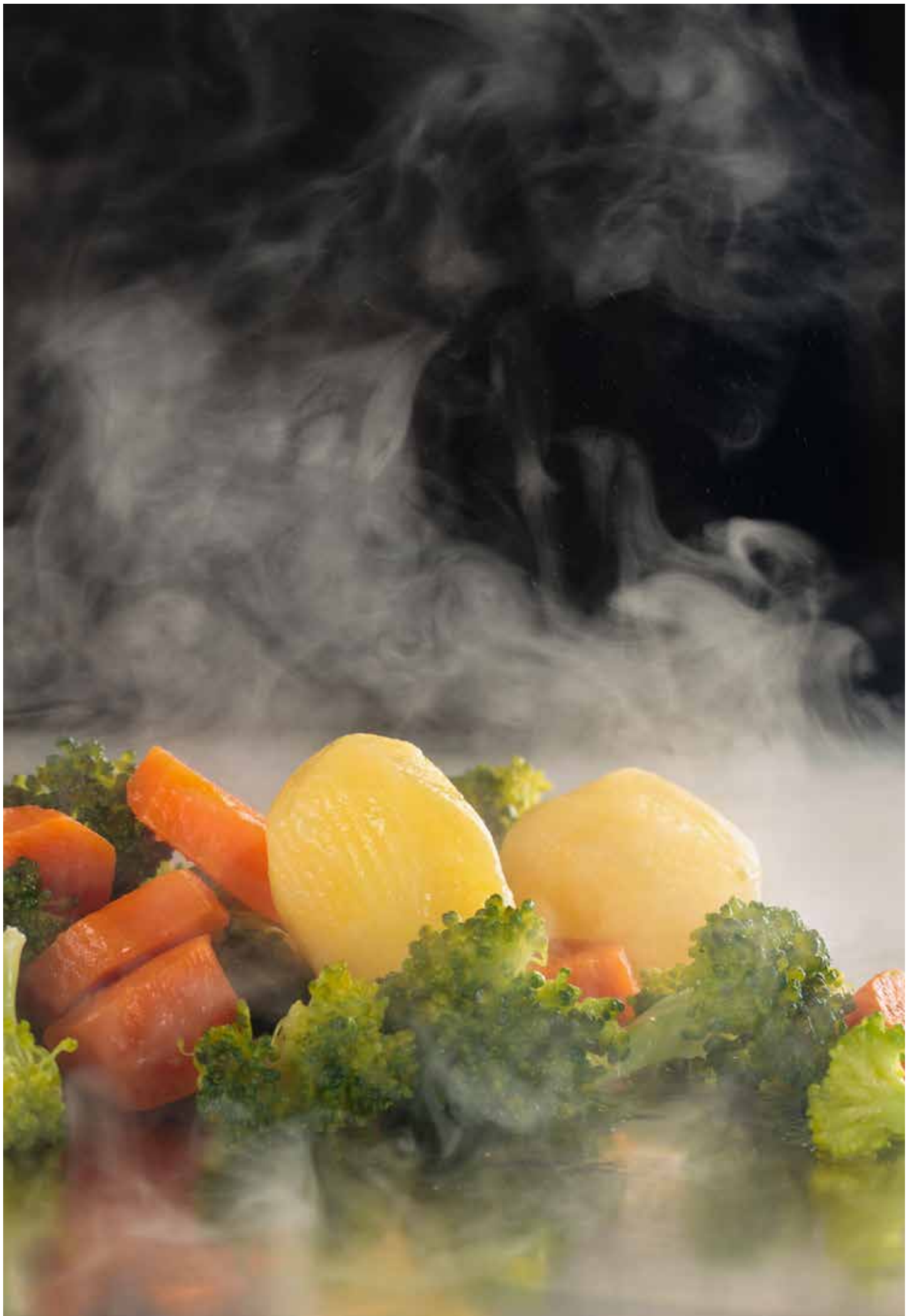
Дополнительные аксессуары

Выберите свою комплектацию, структуру или комплект печей: решение, разработанное с учетом всех ваших потребностей.

100% MADE IN ITALY

PIRON[®]
your professional cooking

www.piron.it



100% MADE IN ITALY

PIRON[®]
your professional cooking

PIR00093-B - Rev 2019/00 - RU
Данные, приведенные в настоящем документе, не являются обязательными. Компания Piron S.r.l. сохраняет за собой право вносить изменения в любое время без уведомления.

Piron Srl

Via Belladoro, 25
35010 Cadoneghe (PD) Italy

Тел: +39 049 9624228

Факс: +39 049 8877433

info@piron.it

www.piron.it

Обсудите с нами

#piron #pironovens

#ovens4excellence



EXPLORA
AC-TU-AL
— F-U-T-U-R-E

EXPLORA

ACTUAL

FUTURE

Каталог

100% MADE IN ITALY

PIRON[®]
your professional cooking



EXPLORA

A C - T U - A L

F - U T - U R E

Каталог

Всего одна печь для гастрономии, хлеба и кондитерских изделий.



**КАК ВЫ ПРЕДСТАВЛЯЕТЕ СВОЮ
БУДУЩУЮ РАБОТУ?**

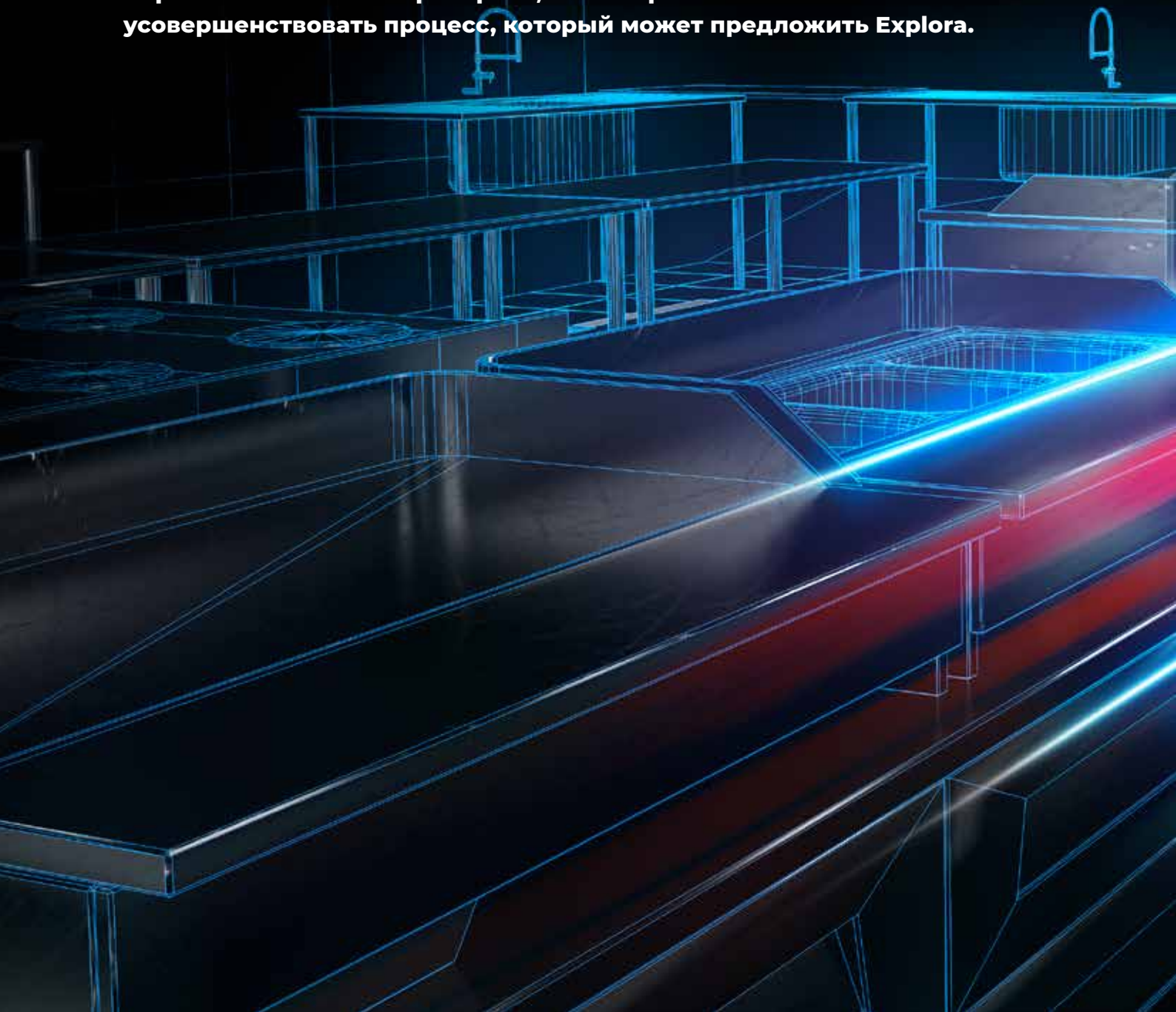
МЫ ЕЁ УЖЕ СДЕЛАЛИ

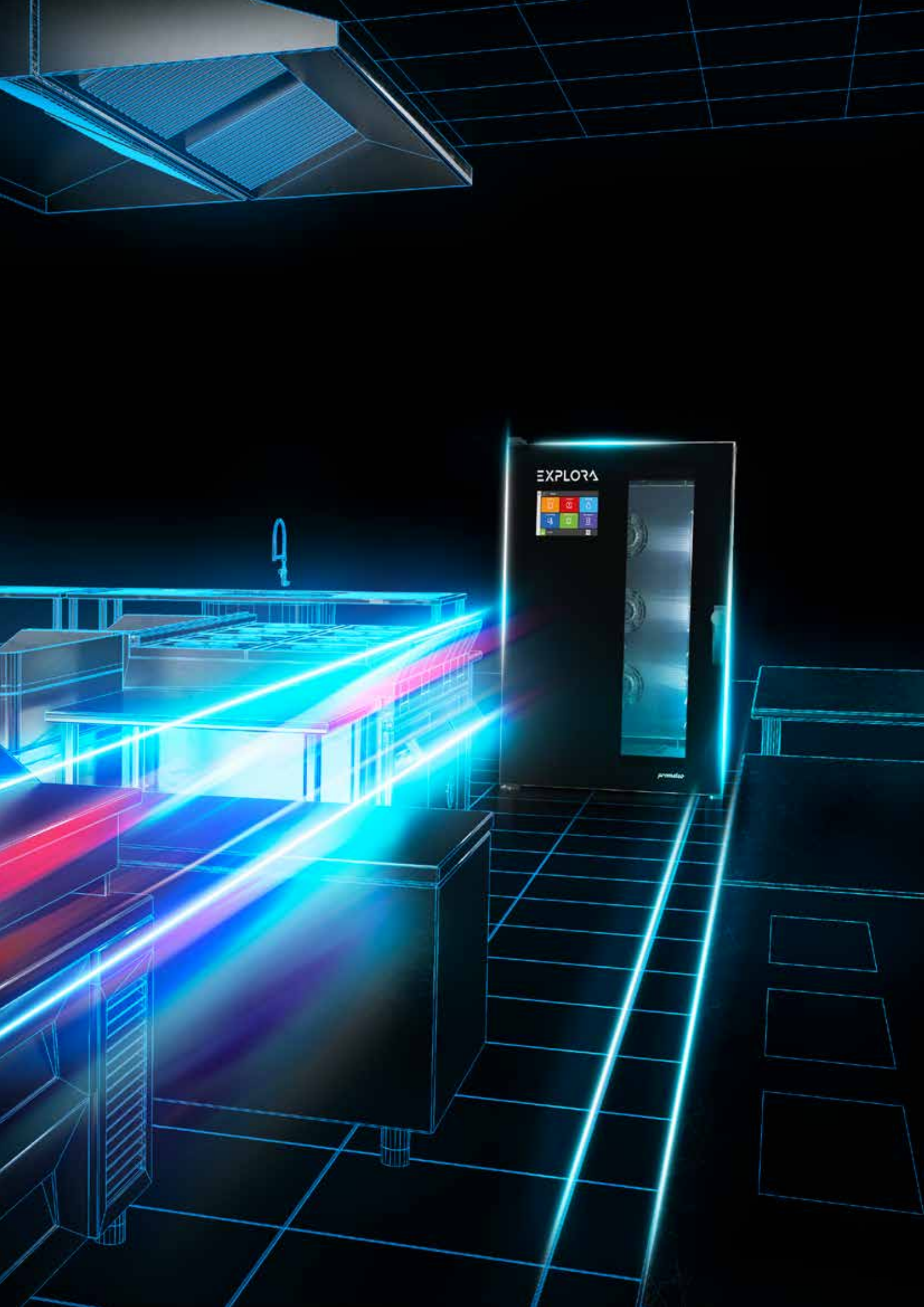
МЫ ЖДЕМ ТЕБЯ СЕГОДНЯ В БУДУЩЕМ

Простым прикосновением к устройству, можно контролировать технологии будущего уже сейчас.

Интеллектуальные технологии, предназначенные для снижения потребления электроэнергии, упростят жизнь и позволят вам интуитивно планировать день, чтобы выполнять несколько задач одновременно и быть более продуктивным. Можно общаться путем интерактивных изображений, которые будут помогать вам в выборе, всегда оставляя свободу избрания своего пути.

Через Облако можно проверить, что все работает отлично и усовершенствовать процесс, который может предложить Explora.





EXPLORA



premium

EXPLORA

БУДУЩЕЕ СЕГОДНЯ



С печью Explora у вас будут технологии будущего уже сегодня.

Каждая печь Explora - это умный взаимосвязанный элемент, **контролируемый и программируемый смартфоном, планшетом или ПК** для управления всеми ежедневными и непредвиденными задачами.



ЕОН: ПОДКЛЮЧИСЬ К БУДУЩЕМУ

УНИКАЛЬНОЕ ОБЛАКО



Дистанционное управление

Web-приложение для дистанционного управления, доступное с любого устройства.



Управление диагностикой:

- Постоянный мониторинг правильной работы печи.
- Прогноз износа деталей.
- Мониторинг потребления.
- Расширенная диагностика возможных неисправностей.
- Возможность получить доступ как к истории, так и к текущей деятельности в режиме реального времени.



EXPLORA CLOUD SYSTEM



Вы - центр

Веб-Приложение EON полностью разработано для удовлетворения потребностей наших дилеров. Благодаря интуитивной и доступной технологии позволяет осуществлять поддержку клиентов через сеть в режиме реального времени, что значительно сокращает затраты и время, связанные с работами по вызову на место.

Является ценным инструментом, позволяющим нашим партнерам предлагать авангардные услуги, способствующие развитию лояльности клиентов. В Вашем распоряжении основополагающие ресурсы для развития бизнеса.

EXPLORA



prometeo

EXPLORA



prometeo



TOTAL FLAT TOUCH DESIGN

ТЕХНОЛОГИЯ ВСТРЕЧАЕТ
СТИЛЬ БУДУЩЕГО



Мы разработали печи с уникальным дизайном не только для эстетического удовольствия, но и для того, чтобы подарить вам уникальный опыт при эксплуатации.

Каждое движение, каждое действие - это ингредиент рецепта, направленный к совершенству. Мы хотим, чтобы с печью Explora на вашей кухне эффективность была в каждом жесте.

РАВНОВЕСИЕ ЭНЕРГИИ

КОНТРОЛЬ ЗА ПОТРЕБЛЕНИЕМ

Контролировать - значит экономить.
Все, что потребляют печи Explora
контролируется и анализируется.



ПОДСВЕТКА LED

С подсветкой LED вы сможете
контролировать визуально ваш процесс
приготовления. Подсветка LED - это
долгий срок службы и большая экономия.



ТРОЙНОЕ СТЕКЛО

Сочетает в себе уменьшение тепловых потерь с
защитой панели управления.



Решения Explora оптимизируют потребление ресурсов, снижают потери, берегут окружающую среду. Мы преобразовываем элементы воды, энергии и времени из потерь в целевые инвестиции.



РЕКУПЕРАТОР ТЕПЛА

Система оптимизации тепловой энергии для выработки пара.



ИДЕАЛЬНЫЙ ПАР

Отсутствие потери тепла за счет ввода предварительно распыленной горячей воды.



ФРАКЦИОННЫЕ ТЭНЫ

Наиболее эффективный контроль температуры с меньшим потреблением.

ВЫ ГОТОВЫ К ПОКОЛЕНИЮ 4.0?

Удобство в эксплуатации, интуитивная функциональность и сенсорное управление: кухня превосходства SMART.





Панель управления

Каждая печь Explora оснащена емким сенсорным экраном под стеклом, с прекрасной видимостью на расстоянии до двух метров, что позволит вам всегда контролировать общий ход процесса на всех этапах приготовления.



Функция паузы

Благодаря функции паузы вы сможете запрограммировать ежедневный план работы.



Предварительно запрограммированные фазы

Explora упрощает программирование приготовления: благодаря предварительно установленным фазам, оператор управляет только своими параметрами. Обо всем остальном позаботится Explora.



Идеальная синхронизация

Система встроенных сигналов позволяет с легкостью осуществлять многоуровневое приготовление, выполняя работы по многозадачности на кухне.



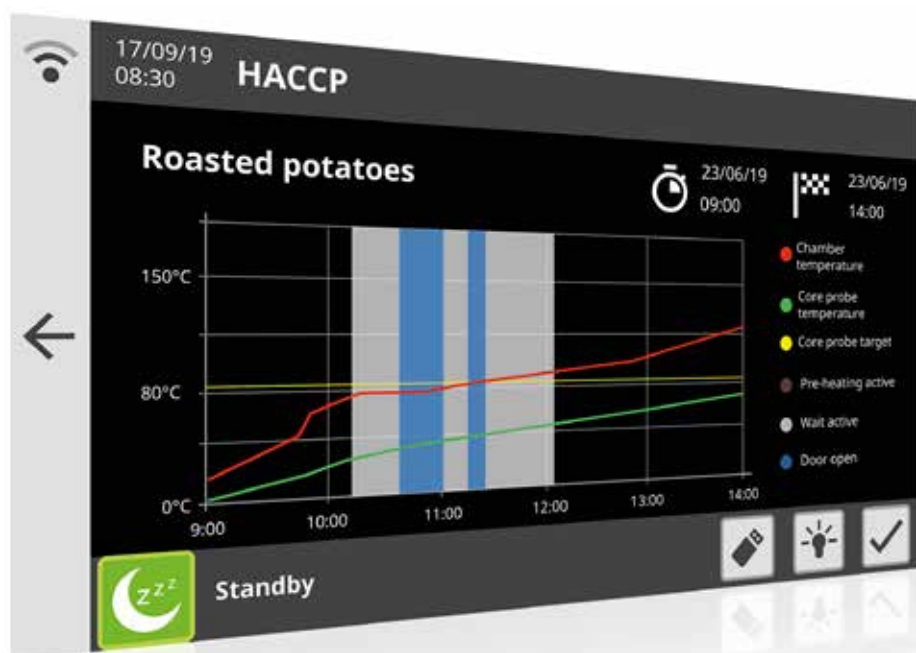
Визуальные рецепты

С печью Explora кулинарные книги - это не просто списки ингредиентов и количества, информацией и способов приготовления. При сохранении любимых рецептов, вы можете скопировать ваше изображение, чтобы всегда иметь визуализацию блюда для вас и для тех, кто с вами на кухне.



Моющая система Explora

Explora позаботится о гигиене и обслуживании вашей машины благодаря мойке с разными режимами.



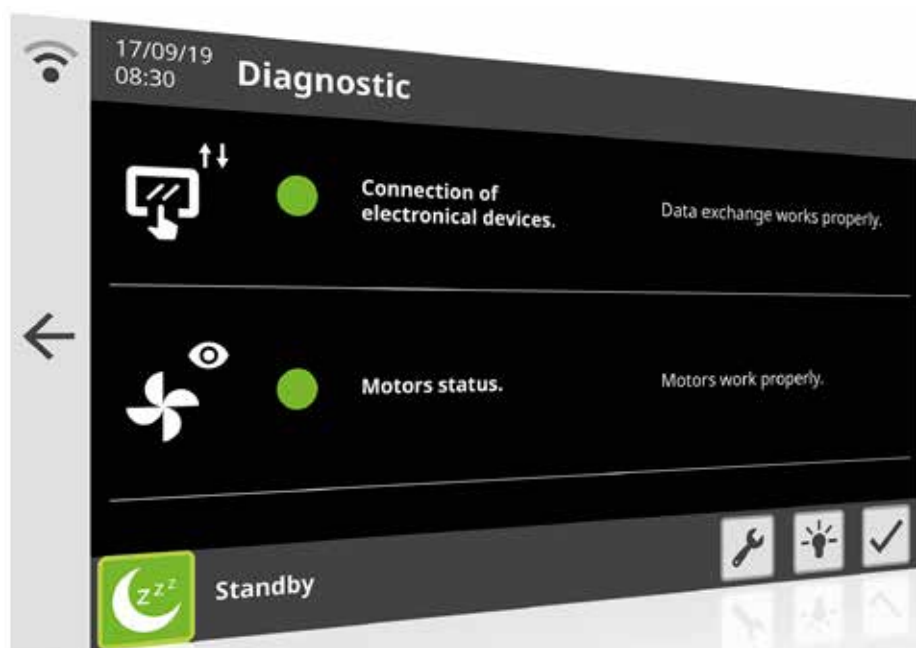
Функция HACCP

Все данные HACCP будут постоянно регистрироваться вашей печью Explora. Вы можете легко сохранить на USB-накопитель, сохранить в формате PDF, а также удаленно.



История действий

Прямо с вашей печи Explora, с планшета или со смартфона вы сможете в любой момент иметь доступ к журналу со всеми действиями, проведенными на печях. У вас будет возможность выбрать интересующий интервал времени и просмотреть детали каждого действия и запустить его снова так, как вы его установили.



Диагностика и Сервис

С помощью простой и оперативно действующей системы вы сможете вести мониторинг всех компонентов печи Explora в любое время, в том числе дистанционно. Вы сможете заранее планировать программы профилактического обслуживания и будете немедленно уведомлены о неисправности.



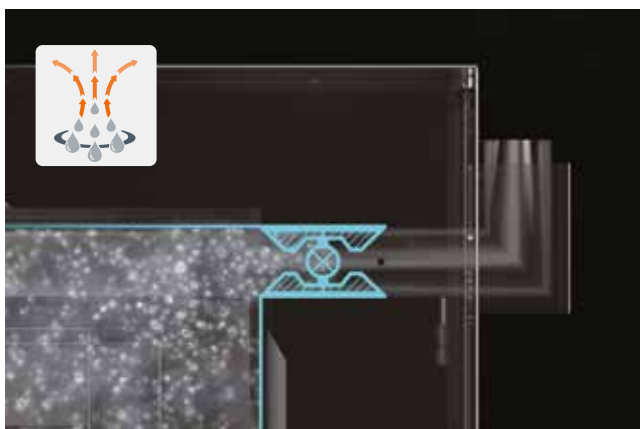
Мониторинг потребления

Мониторинг потребления воды, электричества и фактического времени работы Explora как с первого подключения и до последней операции. вы можете оценить стоимость использования вашей Explora благодаря инновационной системе контроля потребления ресурсов.

КОГДА ТЕХНОЛОГИИ И РАЗРАБОТКИ РАБОТАЮТ ВМЕСТЕ

SATOR STEAM

Технология Sator Steam позволяет генерировать пар до 100% насыщения камеры печи.



OPTIMAL CLIMATIC

Система, которая позволяет отводить лишний пар, контролируя уровень влажности во время приготовления.



BALANCED REVERSE

Несколько реверсивных вентиляторов с эффективным балансом. Система оптимизирует потоки воздуха внутри варочной камеры, гарантируя равномерность приготовления и ожидаемый результат.

**У вас под рукой инновационные решения
для получения максимального результата**

WATER HEATING SYSTEM

Система, при которой в камеру попадает подготовленная вода, избегая изменений температуры и обеспечивая равномерный тепловой режим.



ЕМКИЙ ДИСПЛЕЙ

Дисплей TFT 10" для модели Prometeo и 7" для моделей Colombo и Colombo КТ.

ВЫСОКОПРОЧНАЯ КАМЕРА

Камера из нержавеющей стали AISI 304, размеры которой позволяют использовать габаритность GN (шаг 67 мм) и пекарский лист или форму EN (шаг 80 мм).



СРАВНЕНИЕ СЕРИЙ



EXPLORA
PROMETEO



EXPLORA
COLOMBO



EXPLORA
COLOMBO KT

GN 1/1
EN 600x400



ШИРИНА (ММ)
780 ММ



РЕГУЛИРОВКА
ДЫМОХОДА
АВТОМАТИЧЕСКАЯ



ДВЕРЬ С ТРОЙНЫМ
ТЕРМОСТЕКЛОМ, С
ВОЗДУШНЫМ ЗАБОРОМ



ТРОЙНЫЕ ТЭНЫ



ДИСПЛЕЙ TOUCH
SCREEN 10"



СВЕТОДИОДНЫЕ
ЛАМПЫ



МНОГОТОЧЕЧНЫЙ
ТЕРМОШУП



РЕКУПЕРАТОР

GN 1/1
EN 600x400



ШИРИНА (ММ)
780 ММ



РЕГУЛИРОВКА
ДЫМОХОДА
АВТОМАТИЧЕСКАЯ



ДВЕРЬ С ДВОЙНЫМ
ТЕРМОСТЕКЛОМ, С
ВОЗДУШНЫМ ЗАБОРОМ



ДИСПЛЕЙ TOUCH
SCREEN 7"



ГАЛОГЕННЫЕ ЛАМПЫ
ДЛЯ ОСВЕЩЕНИЯ
КАМЕРЫ



ОДНОТОЧЕЧНЫЙ
ТЕРМОШУП

GN 1/1
GN 2/3



ШИРИНА (ММ)
540 ММ



РЕГУЛИРОВКА
ДЫМОХОДА
АВТОМАТИЧЕСКАЯ



ДВЕРЬ С ДВОЙНЫМ
ТЕРМОСТЕКЛОМ, С
ВОЗДУШНЫМ ЗАБОРОМ



ДИСПЛЕЙ TOUCH
SCREEN 7"



ГАЛОГЕННЫЕ ЛАМПЫ
ДЛЯ ОСВЕЩЕНИЯ
КАМЕРЫ



ОДНОТОЧЕЧНЫЙ
ТЕРМОШУП

EXPLORA PROMETEO

Поколение 4.0 - приготовление на самом высоком уровне



Модель

PF1720

Количество уровней	20
Совместимость	GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	870x1000x1930
Расстояние между уровнями (мм)	67
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	130 - 200



Модель

PF1716

Количество уровней	16
Совместимость	EN 600x400
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	870x1000x1930
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	110 - 170



Модель

PF1710

Количество уровней	10
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	780x850x1180
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	23,4
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	125
Количество порций	90 - 150

EXPLORA PROMETEO

Поколение 4.0 - приготовление на самом высоком уровне



Модель

PF1706

Количество уровней	6
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	780x850x810
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	15,6
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	110
Количество порций	40 - 80



Модель

PF1704

Количество уровней	4
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	780x850x620
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	7,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	90
Количество порций	40 - 80

Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Полустатический режим	•
Температура	30 - 260 °C	Реверс вентилятора	Balanced Reverse
Подключение к воде	•	Приготовление на пару	Sator Steam
Скорость вентилятора	8	Регулировка дымохода	Optimal Climatic
Термощуп	одноточечный	Рекуператор	Water Heating System
Панель управления	10" touch дисплей	Приготовление Delta T	•
Фазы приготовления	40	Автоматическая мойка	•
Количество рецептов	1000	Программируемая мойка	•
Предварительный нагрев	•		

По запросу

Открытие двери слева направо

Модели PF1720L - PF1716L - PF1710L - PF1706L - PF1704L

Опция комплект колес

Модели PF1720_RT - PF1720L_RT - PF1716_RT - PF1716L_RT

EXPLORA COLOMBO

Пароконвектоматы и печи конвекционные hi-tech в базовой комплектации



Модель **PF7920**

Количество уровней	20
Совместимость	GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	870x1000x1930
Расстояние между уровнями (мм)	67
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	130 - 200



Модель **PF7916**

Количество уровней	16
Совместимость	EN 600x400
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	870x1000x1930
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	110 - 170



Модель **PF7910**

Количество уровней	10
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	780x850x1180
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	15,8
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	125
Количество порций	90 - 150

EXPLORA COLOMBO

Пароконвектоматы и печи конвекционные hi-tech в базовой комплектации



Модель **PF7906**

Количество уровней	6
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	780x850x810
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	10,5
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	110
Количество порций	40 - 80



Модель **PF7904**

Количество уровней	4
Совместимость	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	780x850x620
Расстояние между уровнями (мм)	75
Мощность (кВт)	7,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	90
Количество порций	40 - 80

Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Предварительный нагрев	•
Температура	30 - 260 °C	Полустатический режим	•
Подключение к воде	•	Реверс вентилятора	<i>Balanced Reverse</i>
Скорость вентилятора	8	Приготовление на пару	<i>Sator Steam</i>
Термошуп	•	Регулировка дымохода	<i>Optimal Climatic</i>
Панель управления	7" touch screen дисплей	Приготовление Delta T	•
Фазы приготовления	40	Автоматическая мойка	•
Количество рецептов	1000	Программируемая мойка	•

По запросу

Открытие двери слева направо

Модели PF7920L - PF7916L - PF7910L - PF7906L - PF7904L

Опция комплект колес

Модели PF7920_RT - PF7920L_RT - PF7916_RT - PF7916L_RT

EXPLORA COLOMBO KT

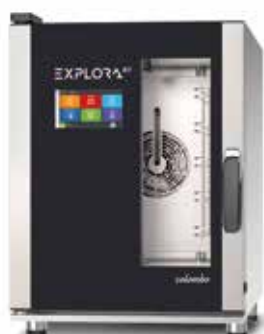
Превосходный результат в компактной версии шириной 54 см



Модель

PF1530

Количество уровней	10
Совместимость	GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	540x860x1160
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	15,3
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	130
Количество порций	80 - 150



Модель

PF1535

Количество уровней	5
Совместимость	GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	540x860x760
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	7,6
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	90
Количество порций	30 - 80



Модель

PF1545

Количество уровней	5
Совместимость	GN 2/3
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	540x680x760
Расстояние между уровнями (мм)	80
Мощность (кВт)	5,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	70
Количество порций	20 - 50

EXPLORA COLOMBO KT

Превосходный результат в компактной версии шириной 54 см

Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Предварительный нагрев	•
Температура	30 - 260 °C	Полустатический режим	•
Подключение к воде	•	Реверс вентилятора	<i>Balanced Reverse</i>
Скорость вентилятора	8	Приготовление на пару	<i>Sator Steam</i>
Термощуп	•	Регулировка дымохода	<i>Optimal Climatic</i>
Панель управления	7" touch screen дисплей	Приготовление Delta T	•
Фазы приготовления	40	Автоматическая мойка	•
Количество рецептов	1000	Программируемая мойка	•

По запросу

[Открывание двери слева направо](#)

Модели PF1530L - PF1535L - PF1545L



EXPLORA PERFORMER

Идеально подходит для демонстрации приготовления курицы, свинины и говядины

Автоматическая система распределения жира, остатков пищи и воды. Идеальное решение для кулинарии и супермаркетов, которые используют печи для интенсивного приготовления жирных продуктов при большом количестве посетителей.

Как работает Explora Performer

Explora Performer позволяет собирать жир на дне печи во время приготовления и автоматически направлять его в специальную емкость, расположенную в закрытом стенде снизу.

При запуске мойки система распределяет сточные воды в канализационную систему.

Специальные решетки с тефлоновым противнем для ребрышек и курицы предотвращают разбрызгивание и позволяют собрать жир, который направляется на дно печи через центральное отверстие.

СНИЖАЕТ КОЛИЧЕСТВО ОТХОДОВ И ПОВЫШАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ



PF1713

Паровые
комбинированные
печи
Prometeo



PC7600

Вытяжной зонт из
нержавеющей стали
(по желанию)



PM1764

Шкаф-подставка для
сбора жира.
Включает в себя:
Комплект для слива
Электрочлапан
Емкость для сбора жира



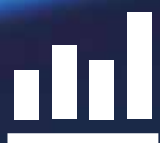
+ 33%

Explora Performer была разработана для увеличения производительности на 33%. В пароконвектомате на 10 уровней вы приготовите 32 цыпленка за 45 минут.



ПРОСТО И БЫСТРО

Интуитивно понятный интерфейс управления, настраиваемые рецепты упрощают и облегчают работу на кухне. Вы получаете требуемый результат.



- 50%

Мы сократили потребление моющего средства, чтобы снизить затраты на управление вашим бизнесом и сократили негативное влияние на окружающую среду.



ПОЛНЫЙ КОНТРОЛЬ

Используя инновационную платформу Eon Cloud, вы можете удаленно отслеживать и анализировать потребление энергии, воды и моющих средств, а также контролировать каждую функцию, детально проверяя ее эффективность, производительность и эксплуатационные расходы.



НАССР

Все данные НАССР постоянно фиксируются в Explora Performer. С системой EON Cloud у вас будет постоянный доступ к точной информации о дате, времени приготовления, температуре в камере печи и температуре термошюпа, процессу предварительного нагрева и фиксации времени, а также контроль открытия двери печи. Вы можете удаленно анализировать все данные на диаграмме, сохранить на USB-накопителе или распечатать их непосредственно в PDF.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА УДАЛЕНИЯ ЖИРА

Система тройного распределения слива жира и остатков пищи для аккумуляции в специальной емкости под пароконвектоматом без попадания в канализацию.



EXPLORA

A C - T U - A L

F - U T - U R E

www.piron.it



EXPLORA

ACTUAL

FUTURE

PIR00093-S - Rev 2019/00 - RU
Данные, приведенные в настоящем документе, не являются обязательными. Компания Piron Srl сохраняет за собой право вносить изменения в любое время без уведомления.

Piron Srl

Via Belladoro, 25
35010 Cadoneghe (PD) Italy

Тел: +39 049 9624228

Факс: +39 049 8877433

info@piron.it

www.piron.it

Обсудите с нами

#explorathefuture #touchthefuture



100% MADE IN ITALY

PIRON[®]
your professional cooking