



100% MADE IN ITALY

**PIRON**

your professional cooking

## каталог

Печи и принадлежности для профессионального приготовления





---

<b>1. Наша сущность</b>	стр. 5
<b>2. О нас</b>	стр. 7
<b>3. Методы работы</b>	стр. 8
<b>4. Наш опыт</b>	стр. 9
<b>5. Технологии</b>	стр. 11
<b>6. Линейки продуктов</b>	стр. 12
Colombo wash	стр. 16
Colombo	стр. 18
Magellano digital wash	стр. 22
Magellano digital	стр. 24
Magellano plus	стр. 28
Magellano	стр. 30
Caboto	стр. 34
<b>7. Принадлежности</b>	стр. 41

---



A detailed collage of historical navigation and exploration items. The background is a vintage map with labels like 'MARE ATLANTICUM', 'NORT', 'OCEANUS ETHIOPICUS', and 'GUYANAE'. Overlaid on the map are several objects: a large brass compass rose on the right, a smaller compass rose in the center, a key on the left, and a coin at the bottom. The text 'ИССЛЕДОВАТЕЛЯМИ РОЖДАЮТСЯ' is written in large white letters across the center.

ИССЛЕДОВАТЕЛЯМИ  
РОЖДАЮТСЯ



# Наша сущность

Navigare necesse est

---

**В природе существуют неизвестные силы, которые управляют инстинктами животных.**

**Тысячи видов мигрируют, движимые изначальной энергией.**

Человек наблюдал за их движениями. Изучая отлеты и возвращения, он заразился таким же мужеством, и начал исследовать. С одной только разницей, что человек - единственный, кто, возвращаясь домой, всегда приносит что-то с собой.

В ходе своих путешествий по постоянно новым маршрутам человек собирал рассказы и идеи, методы и знания. Он построил отношения. Импортировал знания, сырье, новые продукты. Путешествие заставило нас открыть неизвестные ароматы.

Наша кухня была очарована самыми старыми методами приготовления пищи, отдавая дань корням очень далеких друг от друга народов: от жителей Центральной Америки до племен Золотого треугольника Азии. Этой огромной мудростью мы дорожим каждый день.

Путешествуя, мы делаем нашу энергию всегда разной, потому что приготовление пищи является великим универсальным языком. Осознавая это, мы решили собирать и защищать мировые знания, превращая наши печи в хранителей великолепия и величия пяти континентов.

Достаточно одного только жеста, самого простого, такого как включить печь, и волшебство оживает. Ритм, действие и танец. Энергия, тепло, жизнь: в одном жесте сущность и превращение. Древние вкусы, общие традиции. Вода ускоряет процесс, материя питает.

Техника, равновесие, мера, эволюция. Контроль, наука и страсть. Один жест, и ритуал совершается. Простой, совершенный, совместный.

Результат - воспоминание. Еда - это удовольствие, которое восхваляет отношения и объединяет. Приготовление пищи - это жест заботы о тех, кого мы любим. Значение, которое мы вкладываем в Сладкую жизнь. Только тот, кто живет большими эмоциями, готов открывать новые горизонты.



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

# О нас

## История выдающегося мастерства

---

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

Компания, основанная в 2006 г., на сегодняшний день осуществляет продажи по всему миру, благодаря опыту и компетентности ее учредителей, являющихся движущей силой и душой производственной реалии, которая с годами отличилась большими техническими и проектными способностями, вниманием к потребностям рынка, поддержкой продаж, креативностью и большим увлечением делом.

Компания Piron, являющаяся послом **Made in Italy** в мире, решила работать бескомпромиссно, гарантируя своим клиентам высокое качество комплектующих и широкий ассортимент изделий, способных удовлетворить различные потребности приготовления.

С самого начала компания Piron **являлась синонимом надежности и компетентности**, сопровождающихся постоянным вниманием к результатам и нуждам каждого своего клиента.





# Modus operandi

Как появляется изделие Piron

## Исследования и разработка

это кладезь идей, ставка Piron на будущее. Мы работаем, постоянно делая ставки на инновации, делая технологию средством, с помощью которого **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 точный ответ на конкретный запрос.

## Прототипирование

это жизненно важный шаг, апробированная и обязательная практика. 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

это момент, являющийся результатом кульминации **итальянского мастерства** и характеризующийся компонентами высочайшего уровня, в котором печь производится и собирается с помощью системы **бережливого 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 пункт назначения, а также отправную точку**, потому что именно из взаимодействия с пользователями поступают новые подсказки для нашей непрерывной исследовательской работы.





# НАШ ОПЫТ

Наши печи для гастрономии, кондитерских изделий и выпечки

## Шеф-повара и кулинария

Мы работаем бок о бок с шеф-поварами по всему миру, ведомые в проектировании теми, кто ежедневно заботится **о вкусах, сырье и людях**. На основе их потребностей мы создали печи, которые могут им реально помогать, поддерживая 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 решили изготавливать 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 ресторана было собственное пространство для креативности и свободы.



## Производители продуктов питания

Мы знаем, насколько ценен **однородный результат и стандартизированное приготовление**, особенно если печь предназначена для многочасовой работы с полной загрузкой. Для тех, для кого приготовление является бизнесом, мы создали технологии, способные удовлетворять требования быстрого разогрева готовых блюд с помощью незамедлительных команд, а также простых и целенаправленных функций.







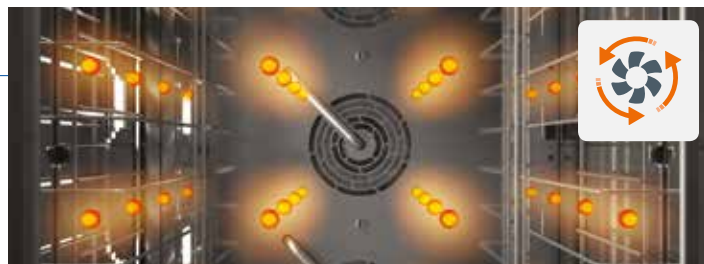
# Технологии

## 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.*

### Reverse Air flow

Благодаря нескольким реверсивным вентиляторам система переменного воздуха **обеспечивает усиление его потока** в варочную камеру печи и гарантирует превосходный равномерный результат.

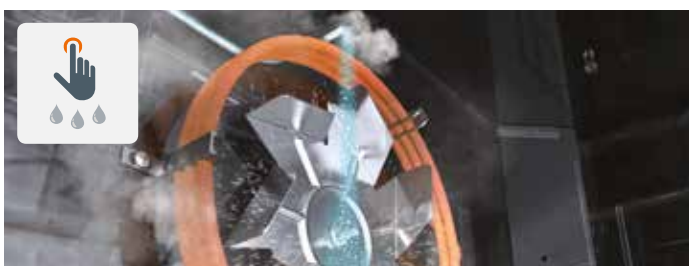
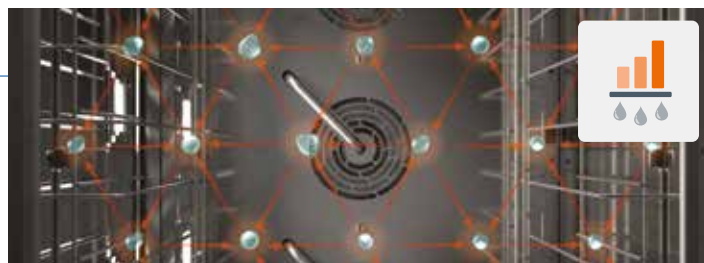


### Sator Steam

Технология *Sator Пар* обеспечивает наличие в камере пара с насыщением до 100%; это осуществляется путем создания мелкого водяного тумана.

### Humidity Regulation

Благодаря подаче пара в объеме от 10% до 70% время приготовления снижается, и поверхность продуктов питания защищается от эффектов, которые появляются при продолжительном времени приготовления.

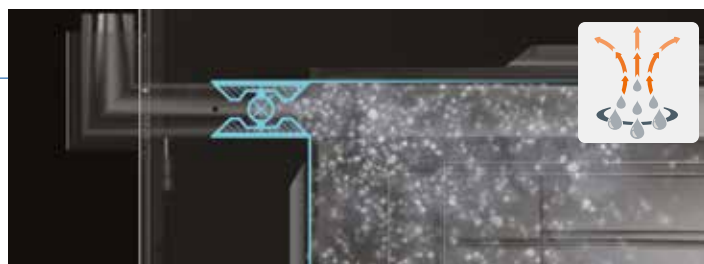


### Humidity Injection

Используя систему ввода влажности, вы можете **вручную подавать пар** в любое время в процессе приготовления, что позволяет добавлять характерные черты каждому блюду.

### Optimal Climatic

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



# Линейки продуктов

## стр. 14 **Colombo**

Паровые  
комбинированные  
печи

Печи серии *Colombo* имеют модульный формат, вмещают от 4 до 20 противней, являются особенно **интуитивно понятными**, позволяют осуществлять обмен информацией между устройствами, а в версии *Wash* оснащены системой **автоматической мойки**.

Совершенные в дизайне и эстетике, они являются настоящим сокровищем, которое можно выставить на показ на открытой кухне.

## стр. 20 **Magellano digital**

Паровые  
комбинированные  
печи

Цифровые печи *Magellano*, вмещающие от 4 до 10 противней, являются надежной опорой для повседневных задач.

Благодаря тщательному управлению паром, вы сможете сократить время приготовления и сэкономить воду и энергию, сохраняя при этом нетронутыми ароматы.

Загрузите ваши рецепты и **настройте фазы приготовления**, чтобы лично прикоснуться к каждому из ваших творений.

## стр. 26 **Magellano**

Паровые  
комбинированные  
печи

Печи серии *Magellano* доступны в широком ассортименте от 4 до 20 противней, и разработаны для нужд клиентов, которые хотят **сочетать гибкость комбинированного приготовления** на пару с надежностью и простотой механического изделия.

Они также доступны в версии *Plus* для большего контроля в камере приготовления.

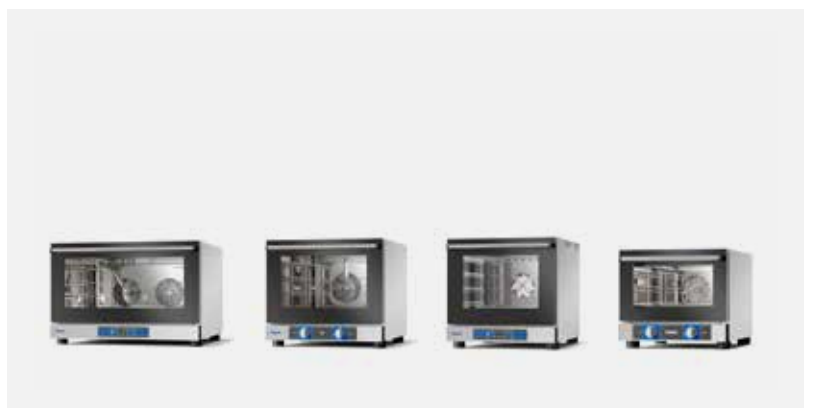
## стр. 32 **Caboto**

Конвекционные печи

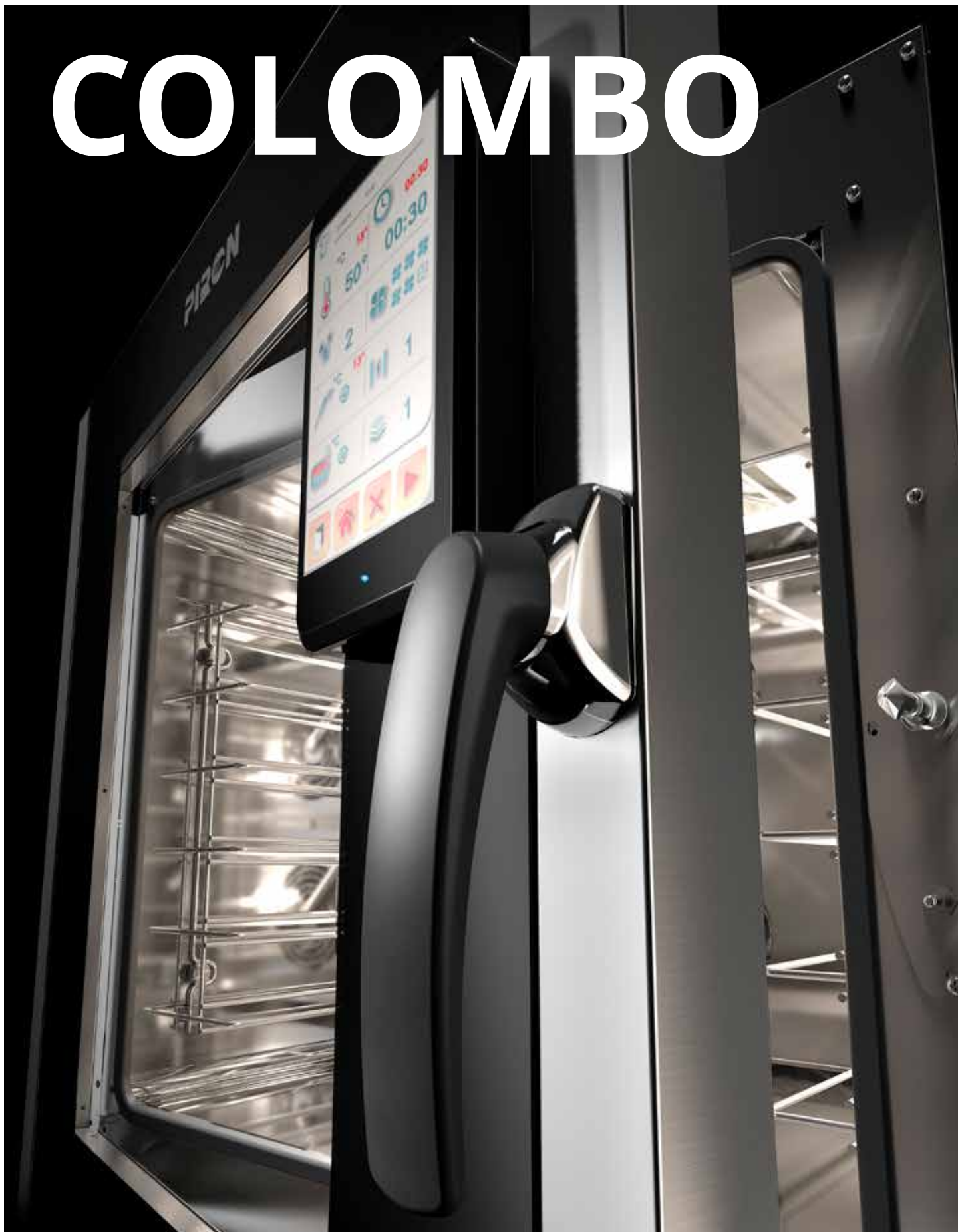
Печи серии *Caboto* гарантируют **высокую устойчивость к интенсивному использованию**, удобные для пользователя функции и высококачественное приготовление пищи благодаря внедрению простой и практичной системы контроля.

Все модели ассортимента оснащены дверью с двойным стеклом, легко очищаются и имеют качественную теплоизоляцию.





# COLOMBO



**EasyControl**

Простота эксплуатации для  
немедленного контроля

*Мы знаем, как это важно иметь печь, которая может  
делать именно то, в чем вы нуждаетесь.*

*Поэтому мы проектируем "опыт взаимодействия",  
характеризующийся чрезвычайной простотой и  
максимальными результатами.*



# Дисплей создан для шеф-повара

## EC Touch

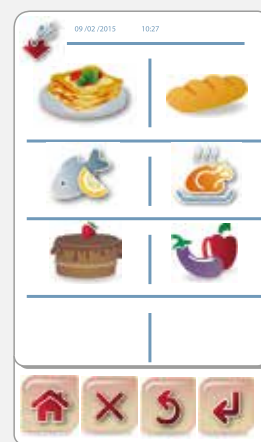
Высокотехнологичное управление, позволяющее с помощью цветов и пиктограмм с большой легкостью создавать процессы приготовления и управлять ими, сохраняя неискаженной возможность изменения отдельных параметров.



### РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

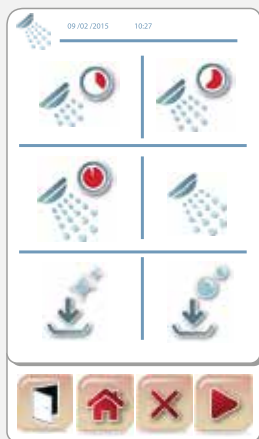
- конвекционное приготовление с температурой от 30 °C до 260 °C
- **(Инъекция влажности)** конвекционное приготовление + ручная установка влажности.
- **(Регулирование влажности)** конвекционное приготовление + регулируемая влажность (от 10% до 70%)
- **(Sator Pap)** приготовление на пару (от 80% до 100%)
- приготовление с температурным зондом
- приготовление с Дельта T
- инверсия вращения
- 6-скоростной двигатель

### Дисплей TFT 7"



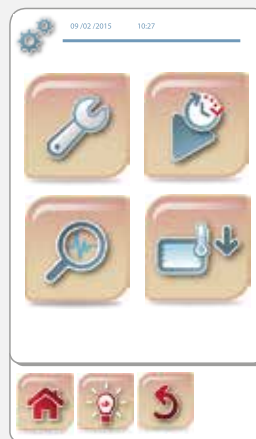
### ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- возможность ввода 90 рецептов
- 5-клавишная клавиатура для персонализации рецептов
- 6 категорий продуктов
- история последних рецептов
- интерфейс USB
- сохранение в памяти используемых программ приготовления



### ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ОЧИСТКИ (версия wash)

- 3 цикла мойки
- 1 цикл ополаскивания
- автоматическое управление моющим средством



### РАСШИРЕННЫЕ НАСТРОЙКИ

- отложенный запуск
- панель управления для сервиса
- опции настроек дисплея
- быстрое охлаждение

# Colombo wash

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



Код изделия	PF0220
Количество противней	20
Совместимые противни	GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	870x1000x1950
Расстояние между противнями (мм)	67
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	130 - 200



Код изделия	PF0216
Количество противней	16
Совместимые противни	EN 600x400
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	870x1000x1950
Расстояние между противнями (мм)	80
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	110 - 170



Код изделия	PF0210
Количество противней	10 [12]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	810x900x1230
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	15,8
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	125
Количество порций	90 - 150



# Colombo wash

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



Код изделия	PF0206
Количество противней	6 [7]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	810x900x860
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	10,5
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	110
Количество порций	40 - 80



Код изделия	PF0204
Количество противней	4 [5]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	810x900x660
Расстояние между противнями (мм)	75 [67]
Мощность (кВт)	7,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	90
Количество порций	40 - 80

## Общие технические характеристики

[ ] с преобразующим комплектом GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Частота	50/60 Hz	Обратный поток воздуха	•
Температура	30 - 260 °C	Sator Пар	•
Механическое боковое открывание	серийно справа налево	Регулирование влажности	•
Гидравлическое соединение	•	Инжекция влажности	•
Скорость двигателя	6	Оптимальный климат	•
Термозонд	с одной точкой	Delta T Приготовление	•
Управление	7" сенсорный экран	Автоматическая система мойки	•
Этапы приготовления	5		
Вводимые рецепты	90		
Предварительно загруженные рецепты	40		
Предварительный нагрев	нагрев до 260 °C		

### Двусторонняя дверца

Модель PF0220L - PF0216L - PF0210L - PF0206L - PF0204L

# Colombo

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



Код изделия	PF0120
Количество противней	20
Совместимые противни	GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	870x1000x1950
Расстояние между противнями (мм)	67
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	130 - 200



Код изделия	PF0116
Количество противней	16
Совместимые противни	EN 600x400
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	870x1000x1950
Расстояние между противнями (мм)	80
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	110 - 170



Код изделия	PF0110
Количество противней	10 [12]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	810x900x1230
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	15,8
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	125
Количество порций	90 - 150



# Colombo

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



## Код изделия

**PF0106**

Количество противней	6 [7]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	810x900x860
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	10,5
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	110
Количество порций	40 - 80



## Код изделия

**PF0104**

Количество противней	4 [5]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	810x900x660
Расстояние между противнями (мм)	75 [67]
Мощность (кВт)	7,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	90
Количество порций	40 - 80

## Общие технические характеристики

[ ] с преобразующим комплектом GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Частота	50/60 Hz	Обратный поток воздуха	•
Температура	30 - 260 °C	Sator Пар	•
Механическое боковое открывание	серийно справа налево	Регулирование влажности	•
Гидравлическое соединение	•	Инжекция влажности	•
Скорость двигателя	6	Оптимальный климат	•
Термозонд	с одной точкой	Delta T Приготовление	•
Управление	7" сенсорный экран	Автоматическая система мойки	-
Этапы приготовления	5		
Вводимые рецепты	90		
Предварительно загруженные рецепты	40		
Предварительный нагрев	нагрев до 260 °C		

### Двусторонняя дверца

Модель PF0120L - PF0116L - PF0110L - PF0106L - PF0104L

# MAGELLANO digital



**EasyControl**

Простота эксплуатации для  
незамедлительного контроля

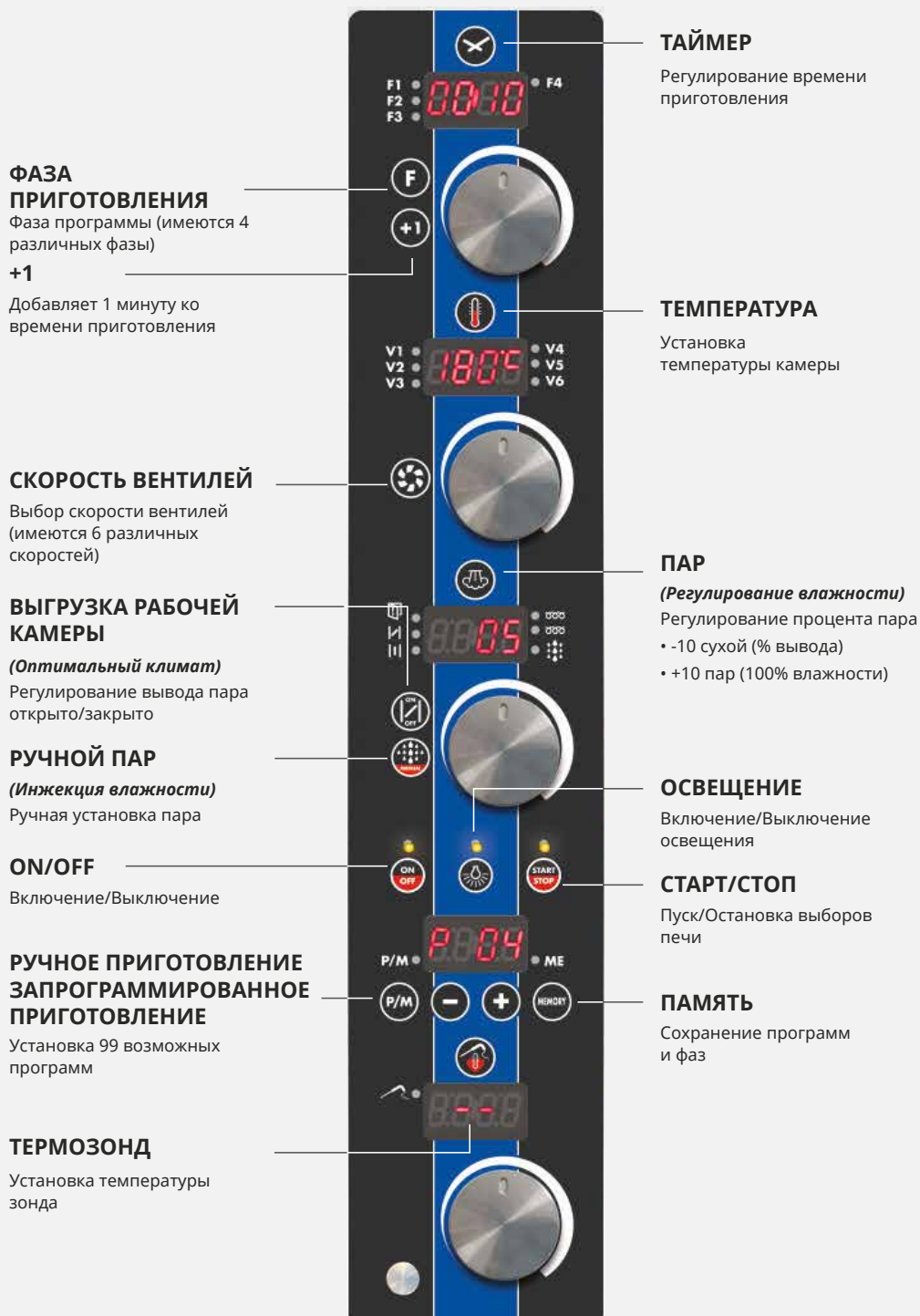
*Мы знаем, как это важно иметь печь, которая может  
делать именно то, в чем вы нуждаетесь.*

*Поэтому мы проектируем "опыт взаимодействия",  
характеризующийся чрезвычайной простотой и  
максимальными результатами.*

# Полный контроль одним нажатием кнопки

## EC Digital

Прямое управление и дисплей для организации процессов приготовления: эффективное управление и простота эксплуатации.





# Magellano digital wash

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



Код изделия	PF9110W
Количество противней	10 [12]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x1230
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	15,8
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	130
Количество порций	90 - 150



Код изделия	PF9106W
Количество противней	6 [7]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x860
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	10,5
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	116
Количество порций	60 - 110

# Magellano digital wash

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



## Код изделия **PF9104W**

Количество противней	4 [5]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x660
Расстояние между противнями (мм)	75 [67]
Мощность (кВт)	7,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	96
Количество порций	40 - 80

## Общие технические характеристики

[ ] с преобразующим комплектом GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Частота	50/60 Hz	Обратный поток воздуха	•
Температура	30 - 260 °C	Sator Пар	•
Механическое боковое открывание	серийно справа налево	Регулирование влажности	•
Гидравлическое соединение	•	Инжекция влажности	•
Скорость двигателя	6	Оптимальный климат	•
Термозонд	с одной точкой	Delta T Приготовление	•
Управление	цифровое	Автоматическая система мойки	•
Этапы приготовления	4		
Вводимые рецепты	99		
Предварительно загруженные рецепты	16		
Предварительный нагрев	нагрев до 260 °C		

### Двусторонняя дверца

Модель PF9210W - PF9206W - PF9204W

# Magellano digital

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



Код изделия	PF9110D
Количество противней	10 [12]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x1230
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	15,8
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	130
Количество порций	90 - 150



Код изделия	PF9106D
Количество противней	6 [7]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x860
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	10,5
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	116
Количество порций	60 - 110



# Magellano digital

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



## Код изделия

PF9104D

Количество противней	4 [5]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x660
Расстояние между противнями (мм)	75 [67]
Мощность (кВт)	7,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	96
Количество порций	40 - 80

## Общие технические характеристики

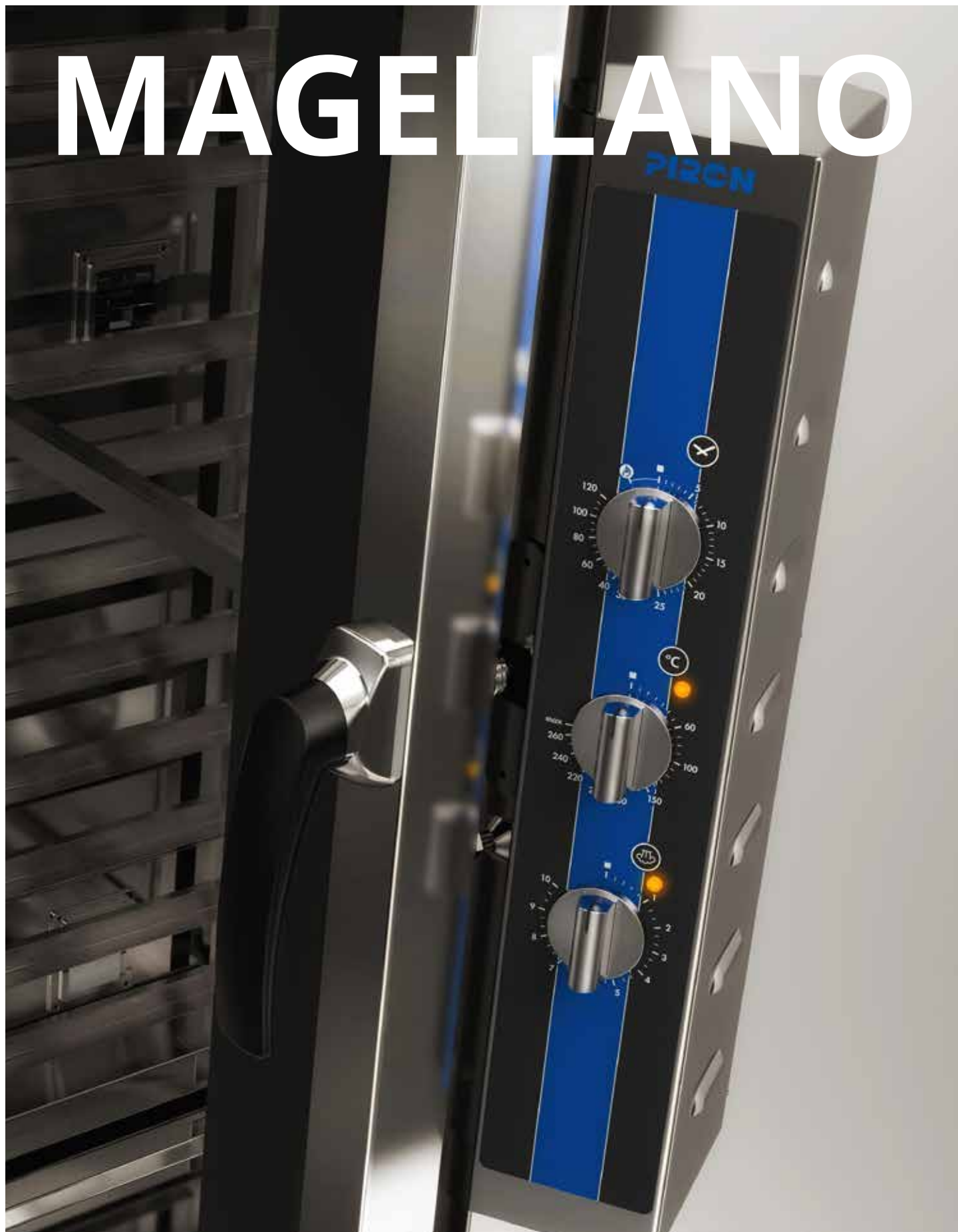
[ ] с преобразующим комплектом GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Частота	50/60 Hz	Обратный поток воздуха	•
Температура	30 - 260 °C	Sator Пар	•
Механическое боковое открывание	серийно справа налево	Регулирование влажности	•
Гидравлическое соединение	•	Инжекция влажности	•
Скорость двигателя	6	Оптимальный климат	•
Термозонд	с одной точкой	Delta T Приготовление	•
Управление	цифровое	Автоматическая система мойки	-
Этапы приготовления	4		
Вводимые рецепты	99		
Предварительно загруженные рецепты	16		
Предварительный нагрев	нагрев до 260 °C		

### Двусторонняя дверца

Модель PF9210D - PF9206D - PF9204D

# MAGELLANO



**EasyControl**

Простота эксплуатации для  
незамедлительного контроля

*Мы знаем, как это важно иметь печь, которая может  
делать именно то, в чем вы нуждаетесь.*

*Поэтому мы проектируем "опыт взаимодействия",  
характеризующийся чрезвычайной простотой и  
максимальными результатами.*

# Простота в эксплуатации и быстрый доступ к функциям печи

## EC Manual

Простое и интуитивное управление, позволяющее управлять разными функциями и задавать правильные параметры приготовления. Максимальные результаты при максимально простой эксплуатации.

### Базовая модель

### Модель Плюс

#### ТАЙМЕР

Регулирование времени приготовления

#### ТЕМПЕРАТУРА

Установка температуры камеры

#### ПАР

*(Регулирование влажности)*  
Регулирование процента пара



#### СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЕЙ

Выбор скорости вентиляторов (имеются 3 различных скорости)

#### ТАЙМЕР

Регулирование времени приготовления

#### ТЕМПЕРАТУРА

Установка температуры камеры

#### ПАР

*(Регулирование влажности)*  
Регулирование процента пара

#### ВЫГРУЗКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

*(Оптимальный климат)*  
Регулирование вывода пара открыто/закрыто



# Magellano plus

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



Код изделия	PF3120T
Количество противней	20
Совместимые противни	GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	940x1000x1930
Расстояние между противнями (мм)	67
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	130 - 200



Код изделия	PF3116T
Количество противней	16
Совместимые противни	EN 600x400
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	940x1000x1930
Расстояние между противнями (мм)	80
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	110 - 170



Код изделия	PF9110T
Количество противней	10 [12]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x1210
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	15,8
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	130
Количество порций	90 - 150

# Magellano plus

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



Код изделия	PF9106T
Количество противней	6 [7]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x840
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	10,5
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	116
Количество порций	60 -110



Код изделия	PF9104T
Количество противней	4 [5]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x640
Расстояние между противнями (мм)	75 [67]
Мощность (кВт)	7,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	96
Количество порций	40 - 80

## Общие технические характеристики

[ ] с преобразующим комплектом GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Частота	50/60 Hz	Обратный поток воздуха	•
Температура	30 - 260 °C	Sator Пар	•
Механическое боковое открывание	серийно справа налево	Регулирование влажности	•
Гидравлическое соединение	•	Инжекция влажности	-
Скорость двигателя	3	Оптимальный климат	•
Термозонд	-	Delta T Приготовление	-
Управление	ручное	Автоматическая система мойки	-
Этапы приготовления	-		
Вводимые рецепты	-		
Предварительно загруженные рецепты	-		
Предварительный нагрев	-		

### Двусторонняя дверца

Модель PF3220T - PF3216T - PF9210T - PF9206T - PF9204T

# Magellano

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



Код изделия	PF3120
Количество противней	20
Совместимые противни	GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	940x1000x1930
Расстояние между противнями (мм)	67
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	130 - 200



Код изделия	PF3116
Количество противней	16
Совместимые противни	EN 600x400
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	940x1000x1930
Расстояние между противнями (мм)	80
Мощность (кВт)	36
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	250
Количество порций	110 - 170



Код изделия	PF9110
Количество противней	10 [12]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	920x900x1210
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	15,8
Питание	400V 3N~
Вес (Кг)	130
Количество порций	90 - 150



# Magellano

Паровые комбинированные печи для гастрономии и хлебопекарен



## Код изделия

**PF9106**

Количество противней	6 [7]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x840
Расстояние между противнями (мм)	80 [67]
Мощность (кВт)	10,5
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	116
Количество порций	60 -110



## Код изделия

**PF9104**

Количество противней	4 [5]
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	920x900x640
Расстояние между противнями (мм)	75 [67]
Мощность (кВт)	7,8
Питание	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Kg)	96
Количество порций	40 - 80

## Общие технические характеристики

[ ] с преобразующим комплектом GN 1/1 (KGI00001 - KGI00002 - KGI00003)

Частота	50/60 Hz	Обратный поток воздуха	•
Температура	30 - 260 °C	Sator Пар	•
Механическое боковое открывание	серийно справа налево	Регулирование влажности	•
Гидравлическое соединение	•	Инжекция влажности	-
Скорость двигателя	1	Оптимальный климат	-
Термозонд	-	Delta T Приготовление	-
Управление	ручное	Автоматическая система мойки	-
Этапы приготовления	-		
Вводимые рецепты	-		
Предварительно загруженные рецепты	-		
Предварительный нагрев	-		

### Двусторонняя дверца

Модель PF3220 - PF3216 - PF9210 - PF9206 - PF9204

# САВОТО



**EasyControl**

Простота эксплуатации для  
незамедлительного контроля

*Мы знаем, как это важно иметь печь, которая может  
делать именно то, в чем вы нуждаетесь.*

*Поэтому мы проектируем "опыт взаимодействия",  
характеризующийся чрезвычайной простотой и  
максимальными результатами.*

# Цифровое или ручное управление: точность и практичность

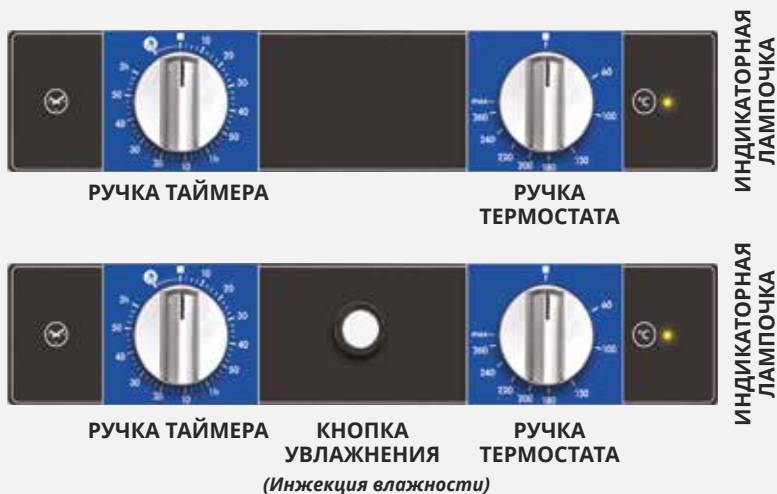
## EC Digital

Прямое управление и дисплей для организации процессов приготовления: эффективное управление и простота эксплуатации.



## EC Manual

Простое и интуитивное управление, позволяющее управлять разными функциями и задавать правильные параметры приготовления. Максимальные результаты при максимально простой эксплуатации.



## Ручной контроль с грилем

Простое и интуитивно понятное ручное управление гарантирует удобство работы печи и предлагает различные варианты гриля.





# Caboto

## Конвекционные печи



Код изделия	PF8004D
Управление	Цифровое
Количество противней	4
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	800x760x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,5
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	55
Обратный поток воздуха	•
Регулирование влажности	•
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	-
Автоматическое боковое открывание	<b>(PF8004L)</b>
Количество булочек на противне	12x4



Код изделия	PF8004
Управление	Ручное
Количество противней	4
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	800x760x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,5
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	55
Обратный поток воздуха	•
Регулирование влажности	-
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	-
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	12x4

### Общие технические характеристики

\* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Этапы приготовления	3 *
Температура	30 - 260 °C	Вводимые рецепты	99 *
Откидное открывание	Стандартный	Предварительно загруженные рецепты	-
Скорость двигателя	1	Предварительный нагрев	нагрева до 260 °C *

# Caboto

## Конвекционные печи



Код изделия	PF8003D
Управление	Цифровое
Количество противней	3
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	800x760x460
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	3,3
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	50
Обратный поток воздуха	•
Регулирование влажности	•
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	-
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	12x3



Код изделия	PF8003
Управление	Ручное
Количество противней	3
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	800x760x460
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	3,3
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	50
Обратный поток воздуха	•
Регулирование влажности	-
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	-
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	12x3

### Общие технические характеристики

\* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Этапы приготовления	3 *
Температура	30 - 260 °C	Вводимые рецепты	99 *
Откидное открывание	Стандартный	Предварительно загруженные рецепты	-
Скорость двигателя	1	Предварительный нагрев	нагрева до 260 °C *

# Caboto

## Конвекционные печи



Код изделия	PF7604D
Управление	Цифровое
Количество противней	4
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	750x720x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,3
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	55
Обратный поток воздуха	•
Регулирование влажности	•
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	-
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	12x4



Код изделия	PF7604
Управление	Ручное
Количество противней	4
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	750x720x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,3
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	55
Обратный поток воздуха	•
Регулирование влажности	-
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	-
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	12x4

### Общие технические характеристики

\* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Этапы приготовления	3 *
Температура	30 - 260 °C	Вводимые рецепты	99 *
Откидное открывание	Стандартный	Предварительно загруженные рецепты	-
Скорость двигателя	1	Предварительный нагрев	нагрева до 260 °C *



# Caboto

## Конвекционные печи



Код изделия	PF6004D
Управление	Цифровое
Количество противней	4
Совместимые противни	442x325 / GN 2/3
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	600x680x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	3,3
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	37
Обратный поток воздуха	•
Регулирование влажности	•
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	•
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	9x4



Код изделия	PF6004
Управление	Ручное
Количество противней	4
Совместимые противни	442x325 / GN 2/3
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	600x680x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	3,3
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	37
Обратный поток воздуха	-
Регулирование влажности	-
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	•
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	9x4

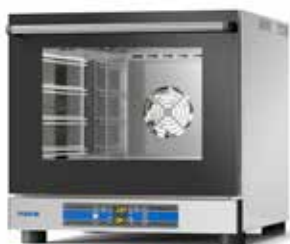
### Общие технические характеристики

\* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Этапы приготовления	3 *
Температура	30 - 260 °C	Вводимые рецепты	99 *
Откидное открывание	Стандартный	Предварительно загруженные рецепты	-
Скорость двигателя	1	Предварительный нагрев	нагрева до 260 °C *

# Caboto

## Конвекционные печи



Код изделия	PF5804D
Управление	Цифровое
Количество противней	4
Совместимые противни	442x325
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	550x600x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	2,8
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	27
Обратный поток воздуха	-
Регулирование влажности	•
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	•
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	6x4



Код изделия	PF5804
Управление	Ручное
Количество противней	4
Совместимые противни	442x325
Внешние размеры (ШхГхВ)(мм)	550x600x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	2,8
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	27
Обратный поток воздуха	-
Регулирование влажности	-
Инжекция влажности	<b>(PF5804U)</b>
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	•
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	6x4

### Общие технические характеристики

\* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Этапы приготовления	3 *
Температура	30 - 260 °C	Вводимые рецепты	99 *
Откидное открывание	Стандартный	Предварительно загруженные рецепты	-
Скорость двигателя	1	Предварительный нагрев	нагрева до 260 °C *

# Caboto

## Конвекционные печи



Код изделия	PF5004F
Управление	Ручное
Количество противней	4
Совместимые противни	480x345
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	600x600x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	3,3
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	37
Обратный поток воздуха	-
Регулирование влажности	-
Инжекция влажности	(PF5004U)
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	•
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	9x4



Код изделия	PF5004P
Управление	Ручное
Количество противней	4
Совместимые противни	480x345
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	600x600x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	3,3
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	37
Обратный поток воздуха	-
Регулирование влажности	-
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	•
Токоподводящий кабель	•
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	9x4

### Общие технические характеристики

\* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Этапы приготовления	3 *
Температура	30 - 260 °C	Вводимые рецепты	99 *
Откидное открывание	Стандартный	Предварительно загруженные рецепты	-
Скорость двигателя	1	Предварительный нагрев	нагрева до 260 °C *

# Caboto

## Конвекционные печи



Код изделия	PF7504
Управление	Ручное
Количество противней	4
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	750x720x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,3
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	52
Обратный поток воздуха	-
Регулирование влажности	-
Инжекция влажности	•
Решетка-гриль	(PF7504G)
Токоподводящий кабель	-
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	12x2



Код изделия	PF4003
Управление	Ручное
Количество противней	3
Совместимые противни	342x242 / GN 1/2
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	480x550x430
Расстояние между противнями (мм)	70
Мощность (кВт)	2,5
Питание	230V 1N~
Вес (Кг)	21
Обратный поток воздуха	-
Регулирование влажности	-
Инжекция влажности	-
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	•
Автоматическое боковое открывание	-
Количество булочек на противне	4x3

## Общие технические характеристики

\* Только цифровая версия

Частота	50/60 Hz	Этапы приготовления	3 *
Температура	30 - 260 °C	Вводимые рецепты	99 *
Откидное открывание	Стандартный	Предварительно загруженные рецепты	-
Скорость двигателя	1	Предварительный нагрев	нагрева до 260 °C *



# Принадлежности

разработанные для оптимизации вашей кухни



## Профессиональные расстоечные шкафы

Расстоечные шкафы Pigeon поддерживают тесто при контролируемой температуре и влажности, чтобы оно поднималось по мере воздействия дрожжей.



## Конденсационные вытяжки

Инновационные и запатентованные системы конденсации Pigeon втягивают пар и дымовые газы, которые выходят из дверцы и выходного отверстия печи. Это повышает качество воздуха на вашей кухне без установки стационарной вытяжной системы.



## Стойки и опоры

Наши стойки и опоры из нержавеющей стали позволяют использовать противни GN 1/1 и EN 600x400.



## Противни и решетки-гриль

Pigeon производит широкий диапазон противней и решеток-гриль для любых типов приготовления. Наши профессиональные принадлежности выпускаются со следующими размерами: GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, EN 600x400, 480x345, 442x325 и 342x242 мм.



## Дополнительные комплектующие

Выберите свою установку, опору противней или комплект для укладки: решение, разработанное с учетом всех ваших потребностей.





100% MADE IN ITALY

**PIRON**  
your professional cooking

**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

