



ПЕЧИ-МАНГАЛЫ

VESTA 25, 38, 45, 50

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512) 99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852) 73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

сайт: <http://mangalvesta.nt-rt.ru/> || эл. почта: mtf@nt-rt.ru

Печь-мангал Vesta 25



Основные характеристики

Производительность	60 кг/ч
Время розжига	30 мин.
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Ширина	693 мм
Глубина	637 мм
Высота	794 мм
Вес (без упаковки)	150 кг
Страна-производитель	Россия

Описание

Печь-мангал **Vesta 25** предназначена для приготовления блюд на углях на предприятиях общественного питания. При непрерывном производстве аппарат легко позволит обслуживать заведение с числом посадочных мест не менее 70. Камера выполнена из черной стали повышенной жаростойкости 17Г1С (17ГС) толщиной 6 мм.

Комплектация:

- Печь-мангал
- Выход дымовой трубы с верхней задвижкой
- Термометр
- Ящик для золы
- Защитный экран
- Жарочная решетка из нержавеющей стали (545x480 мм)
- Щипцы для продуктов
- Кочерга для углей
- Паспорт

Особенности:

- Регулятор тяги воздуха (верхний и нижний)
- Откидная глухая дверца
- Внутренняя теплоизоляция экономит на угле и избавляет от излишнего жара
- Сменная колосниковая решетка
- Боковые направляющие устанавливают жарочную решетку в 5 положениях по высоте
- Устанавливается на стол

Дополнительные характеристики:

- Производительность вытяжки: 2800 м³/час
- Потребление угля в день: от 10 до 12 кг
- Максимальная загрузка угля: 8 кг
- Расстояние до другого оборудования: не менее 10 см

Печь-мангал Vesta 38



Основные характеристики

Производительность	25 кг/ч
Время розжига	30 мин.
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Ширина	710 мм
Глубина	558 мм
Высота	470 мм
Вес (без упаковки)	103 кг
Страна-производитель	Россия

Описание

Печь-мангал **Vesta 38** предназначена для приготовления блюд на углях на предприятиях общественного питания. При непрерывном производстве аппарат легко позволит обслуживать заведение с числом посадочных мест не менее 40. Камера выполнена из черной стали повышенной жаростойкости 17Г1С (17ГС) толщиной 6 мм.

Комплектация:

- Печь-мангал
- Выход дымовой трубы с верхней задвижкой
- Термометр
- Ящик для золы
- Защитный экран
- Жарочная решетка из нержавеющей стали (616x370 мм)
- Щипцы для продуктов
- Кочерга для углей
- Паспорт

Особенности:

- Регулятор тяги воздуха (верхний и нижний)
- Откидная глухая дверца
- Внутренняя теплоизоляция экономит на угле и избавляет от излишнего жара
- Сменная колосниковая решетка
- Боковые направляющие устанавливают жарочную решетку в 5 положениях по высоте
- Устанавливается на стол

Дополнительные характеристики:

- Производительность вытяжки: 2500 м³/час
- Потребление угля в день: от 6 до 8 кг
- Максимальная загрузка угля: 5 кг
- Расстояние до другого оборудования: не менее 10 см

Печь-мангал Vesta 45



Основные характеристики

Производительность	90 кг/ч
Время розжига	35 мин.
Температурный режим	от 0 до 300 °С
Ширина	932 мм
Глубина	693 мм
Высота	794 мм
Вес (без упаковки)	190 кг
Страна-производитель	Россия

Описание

Печь-мангал **Vesta 45** предназначена для приготовления блюд на углях на предприятиях общественного питания. При непрерывном производстве аппарат легко позволит обслуживать заведение с числом посадочных мест не менее 100. Камера выполнена из черной стали повышенной жаростойкости 17Г1С (17ГС) толщиной 6 мм.

Комплектация:

- Печь-мангал
- Выход дымовой трубы с верхней задвижкой
- Термометр
- Ящик для золы
- Защитный экран
- Жарочная решетка из нержавеющей стали (840x480 мм)
- Щипцы для продуктов
- Кочерга для углей
- Паспорт

Особенности:

- Регулятор тяги воздуха (верхний и нижний)
- Откидная глухая дверца
- Внутренняя теплоизоляция экономит на угле и избавляет от излишнего жара
- Сменная колосниковая решетка
- Боковые направляющие устанавливают жарочную решетку в 5 положениях по высоте
- Устанавливается на стол

Дополнительные характеристики:

- Производительность вытяжки: 3200 м³/ч
- Потребление угля в день: от 12 до 16 кг
- Максимальная загрузка угля: 10 кг
- Расстояние до другого оборудования: не менее 10 см

Печь Мангал Vesta 50



Дровяная печь мангал

Длина	932 мм
Ширина	947 мм
Высота	794 мм
Масса	262 кг

Рекомендуется для заведений на 150 посадочных мест.

Угольная печь - мангал. Профессиональный мангал для ресторана и кафе. Относится к закрытым мангалам - угольным грилям.

- Вес печи – мангала – 262 кг.
- Вес печи – мангала в максимальной комплектации – 343 кг.
- Размеры решетки – 840 x 740 мм (ш/г).
- Часовая производительность – в среднем 110 кг.
- Потребление угля (в день) – 16 – 20 кг.
- Вытяжка - 3200 м3/час
- Время розжига – около 40 мин.
- Температура в печи – до 300 С.

Требования к установке:

- Расстояние до другого оборудования не менее 10 см.

VESTA

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512) 99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852) 73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

сайт: <http://mangalvesta.nt-rt.ru/> || эл. почта: mtf@nt-rt.ru