

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922) 49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
Иваново (4932)77-34-06
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сыктывкар (8212)25-95-17
Сургут (3462)77-98-35
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

<https://prismafood.nt-rt.ru> || pdd@nt-rt.ru

Электрические печи серии VISIOME



- VISIOME 4/C
- VISIOME LE 44/C
- VISIOME 444/C
- VISIOME 6L/C
- VISIOME 66L/C
- VISIOME 6L6L6L/C
- VISIOME 9/C
- VISIOME 99/C
- VISIOME 999/C
- VISIOME 4/S
- VISIOME 44/S
- VISIOME 444/S
- VISIOME 6L/S
- VISIOME 66L/S
- VISIOME 6L6L6L/S
- VISIOME 9/S
- VISIOME 99/S
- VISIOME 999/S

ОПИСАНИЕ

- Однокамерная печь
- Для приготовления 4 пицц диаметром 40 см
- Может вмещать 2 противней 40 x 60 см

- С расстоечной камерой большей производительности
- Позволяет отдельно настраивать две разные рабочие температуры
- Упрощенный интерфейс пользователя с сенсорной панелью
- Минималистичный и современный дизайн
- Варочная поверхность из огнеупорного камня
- В наличии печная вытяжка из специального композитного материала или нержавеющей стали с системой конденсации пара
- Возможен вариант с парогенератором: идеальное решение для выпечки хлеба и кондитерских изделий

ВЫСОКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ, ИЗЫСКАННЫЙ ДИЗАЙН

Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия.

Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели. Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры. Visiome - идеальное решение для тех, кто предпочитает работать с эффективным, эргономичным, легко настраиваемым и эстетически передовым изделием.

Печь Visiome приятно удивит любого пользователя. В ней идеально сочетаются функциональность и форма. При ее разработке использовались лучшие комплектующие, доступные на данный момент. Печь Visiome оснащена системой контроля нагрева, обеспечивающей максимальную эффективность. Благодаря применению материалов, пригодных для последующего повторного использования, снижается вредное воздействие на окружающую среду, связанное с жизненным циклом изделия Visiome.

- Статические реле обеспечивают энергосбережение на 20-25% по сравнению с традиционными печами
- В наличии версии с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из предварительно окрашенных панелей либо из окрашенной стали.
- Подсветка камеры 12 В
- Друге цвета на заказ

Цифровая электрическая печь VISIOME 4/C



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	1
Мощность (KW)	10,5
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	48,7
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	16,2
Мощность верхних ТЭНов (W)	750x6
Мощность нижних ТЭНов (W)	600x6
Внешние габ. размеры (cm W x D x H)	141,5 x 140 x 159
Внутренние размеры (cm W x D x H)	82 x 84 x 17,5
Размеры упаковки (cm W x D x H)	166 x 158 x 220
Вес-нетто (Kg)	481
Вес-брутто (kg)	533

Цифровая электрическая печь VISIOME LE 44/C



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	2
Мощность (KW)	19
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	85,7
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	28,6
Мощность верхних ТЭНов (W)	750x12
Мощность нижних ТЭНов (W)	600x12
Внешние габ. размеры (cm W x D x H)	141,5 x 140 x 199
Внутренние размеры (cm W x D x H)	82 x 84 x 17,5
Размеры упаковки (cm W x D x H)	166 x 158 x 220
Вес-нетто (Kg)	636
Вес-брутто (kg)	680

Цифровая электрическая печь VISIOME 6L/C



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	1
Мощность (KW)	14,6
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	66,5
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	22,2
Мощность верхних ТЭНов (W)	750x9
Мощность нижних ТЭНов (W)	600x9
Внешние габ. размеры (cm W x D x H)	182,5 x 140 x 159
Внутренние размеры (cm W x D x H)	123 x 84 x 17,5
Размеры упаковки (cm W x D x H)	207 x 158 x 220
Вес-нетто (Kg)	528
Вес-брутто (kg)	585

Цифровая электрическая печь VISIOME 66L/C



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	2

Мощность (KW)	27,2
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	121,3
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	40,4
Мощность верхних ТЭНов (W)	750x18
Мощность нижних ТЭНов (W)	600x18
Внешние габ. размеры (cm W x D x H)	182,5 x 140 x 199
Внутренние размеры (cm W x D x H)	123 x 84 x 17,5
Размеры упаковки (cm W x D x H)	207 x 158 x 220
Вес-нетто (Kg)	819
Вес-брутто (kg)	876

Цифровая электрическая печь VISIOME 6L6L6L/C



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	3
Мощность (KW)	39,8
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	176,1
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	58,7
Мощность верхних ТЭНов (W)	750x27
Мощность нижних ТЭНов (W)	600x27
Внешние габ. размеры (cm W x D x H)	182 x 140 x 204
Внутренние размеры (cm W x D x H)	123 x 84 x 17,5
Размеры упаковки (cm W x D x H)	207 x 158 x 220
Вес-нетто (Kg)	1081
Вес-брутто (kg)	1138

Цифровая электрическая печь VISIOME 9/C



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	1
Мощность (KW)	20,6
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	92,6
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	30,9
Мощность верхних ТЭНов (W)	1100x9
Мощность нижних ТЭНов (W)	900x9
Внешние габ. размеры (см W x D x H)	182,5 x 160 x 159
Внутренние размеры (см W x D x H)	123 x 108 x 17,5
Размеры упаковки (см W x D x H)	207 x 182 x 220
Вес-нетто (Kg)	629
Вес-брутто (kg)	697

Цифровая электрическая печь VISIOME 999/C



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	3
Мощность (KW)	57,8
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	254,3
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	84,8
Мощность верхних ТЭНов (W)	1100x27
Мощность нижних ТЭНов (W)	900x27

Внешние габ. размеры (см W x D x H)	182,5 x 160 x 204
Внутренние размеры (см W x D x H)	123 x 108 x 17,5
Размеры упаковки (см W x D x H)	207 x 182 x 220
Вес-нетто (Kg)	1296
Вес-брутто (kg)	1364

Цифровая электрическая печь VISIOME 99/C



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	2
Мощность (KW)	39,2
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	173,9
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	58
Мощность верхних ТЭНов (W)	1100x18
Мощность нижних ТЭНов (W)	900x18
Внешние габ. размеры (см W x D x H)	182,5 x 160 x 199
Внутренние размеры (см W x D x H)	123 x 108 x 17,5
Размеры упаковки (см W x D x H)	207 x 182 x 220
Вес-нетто (Kg)	978
Вес-брутто (kg)	1046

Цифровая электрическая печь VISIOME 4/S



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	1
Мощность (KW)	8,5
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	48,7
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	16,2
Мощность верхних ТЭНов (W)	750x6
Мощность нижних ТЭНов (W)	600x6
Внешние габ. размеры (см W x D x H)	141,5 x 140 x 159
Внутренние размеры (см W x D x H)	82 x 84 x 17,5
Размеры упаковки (см W x D x H)	166 x 158 x 220
Вес-нетто (Kg)	377
Вес-брутто (kg)	422

Цифровая электрическая печь VISIOME 44/S



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	2
Мощность (KW)	17
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	85,7
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	28,6
Мощность верхних ТЭНов (W)	750x12
Мощность нижних ТЭНов (W)	600x12
Внешние габ. размеры (см W x D x H)	141,5 x 140 x 199
Внутренние размеры (см W x D x H)	82 x 84 x 17,5
Размеры упаковки (см W x D x H)	166 x 158 x 220
Вес-нетто (Kg)	604
Вес-брутто (kg)	648

Цифровая электрическая печь VISIOME 444/S



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Рабочая температура С°	50 - 400
Питание (volt)	230/400
Рабочая камера	3
Мощность (KW)	25,5
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	122,6
Электрическое поглощение одной фазы (Amp x phase)	40,9
Мощность верхних ТЭНов (W)	750x18
Мощность нижних ТЭНов (W)	600x18
Внешние габ. размеры (см W x D x H)	141,5 x 140 x 204
Внутренние размеры (см W x D x H)	82 x 84 x 17,5
Размеры упаковки (см W x D x H)	166 x 158 x 220
Вес-нетто (Kg)	780
Вес-брутто (kg)	824

Цифровая электрическая печь VISIOME 6L/S



Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия.

Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели. Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры. Visiome - идеальное решение для тех, кто предпочитает работать с эффективным, эргономичным, легко настраиваемым и эстетически передовым изделием.

Печь Visiome приятно удивит любого пользователя. В ней идеально сочетаются функциональность и форма. При ее разработке использовались

лучшие комплектующие, доступные на данный момент. Печь Visiome оснащена системой контроля нагрева, обеспечивающей максимальную эффективность. Благодаря применению материалов, пригодных для последующего повторного использования, снижается вредное воздействие на окружающую среду, связанное с жизненным циклом изделия Visiome.

- Статические реле обеспечивают энергосбережение на 20-25% по сравнению с традиционными печами
- В наличии версии с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из предварительно окрашенных панелей либо из окрашенной стали.
- Подсветка камеры 12 В

Цифровая электрическая печь VISIOME 66L/S



Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия.

Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели. Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры. Visiome - идеальное решение для тех, кто предпочитает работать с эффективным, эргономичным, легко настраиваемым и эстетически передовым изделием.

Печь Visiome приятно удивит любого пользователя. В ней идеально сочетаются функциональность и форма. При ее разработке использовались лучшие комплектующие, доступные на данный момент. Печь Visiome оснащена системой контроля нагрева, обеспечивающей максимальную эффективность. Благодаря применению материалов, пригодных для последующего повторного использования, снижается вредное воздействие на окружающую среду, связанное с жизненным циклом изделия Visiome.

- Статические реле обеспечивают энергосбережение на 20-25% по сравнению с традиционными печами
- В наличии версии с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из предварительно окрашенных панелей либо из окрашенной стали.
- Подсветка камеры 12 В

Цифровая электрическая печь VISIOME 6L6L6L/S



Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия.

Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели. Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры. Visiome - идеальное решение для тех, кто предпочитает работать с эффективным, эргономичным, легко настраиваемым и эстетически передовым изделием.

Печь Visiome приятно удивит любого пользователя. В ней идеально сочетаются функциональность и форма. При ее разработке использовались лучшие комплектующие, доступные на данный момент. Печь Visiome оснащена системой контроля нагрева, обеспечивающей максимальную эффективность. Благодаря применению материалов, пригодных для последующего повторного использования, снижается вредное воздействие на окружающую среду, связанное с жизненным циклом изделия Visiome.

- Статические реле обеспечивают энергосбережение на 20-25% по сравнению с традиционными печами
- В наличии версии с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из предварительно окрашенных панелей либо из окрашенной стали.
- Подсветка камеры 12 В

Цифровая электрическая печь VISIOME 9/S



Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия.

Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели.

Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры. Visiome - идеальное решение для тех, кто предпочитает работать с эффективным, эргономичным, легко настраиваемым и эстетически передовым изделием.

Печь Visiome приятно удивит любого пользователя. В ней идеально сочетаются функциональность и форма. При ее разработке использовались лучшие комплектующие, доступные на данный момент. Печь Visiome оснащена системой контроля нагрева, обеспечивающей максимальную эффективность. Благодаря применению материалов, пригодных для последующего повторного использования, снижается вредное воздействие на окружающую среду, связанное с жизненным циклом изделия Visiome.

- Статические реле обеспечивают энергосбережение на 20-25% по сравнению с традиционными печами
- В наличии версии с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из предварительно окрашенных панелей либо из окрашенной стали.
- Подсветка камеры 12 В

Цифровая электрическая печь VISIOME 99/S



Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия.

Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели. Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры. Visiome - идеальное решение для тех, кто предпочитает работать с эффективным, эргономичным, легко настраиваемым и эстетически передовым изделием.

Печь Visiome приятно удивит любого пользователя. В ней идеально сочетаются функциональность и форма. При ее разработке использовались лучшие комплектующие, доступные на данный момент. Печь Visiome оснащена системой контроля нагрева, обеспечивающей максимальную эффективность. Благодаря применению материалов, пригодных для последующего повторного использования, снижается вредное воздействие на окружающую среду, связанное с жизненным циклом изделия Visiome.

- Статические реле обеспечивают энергосбережение на 20-25% по сравнению с традиционными печами
- В наличии версии с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из предварительно окрашенных панелей либо из окрашенной стали.

- Подсветка камеры 12 В

Цифровая электрическая печь VISIOME 999/S



Visiome - это печь для кулинаров-профессионалов, которые ищут эстетически привлекательные и одновременно высокопроизводительные изделия.

Подходит для приготовления пиццы, хлеба кондитерских изделий, чрезвычайно функциональная, надежная и простая в эксплуатации благодаря упрощенному интерфейсу пользователя с системой сенсорной панели. Оснащенная множеством аксессуаров и функций, предлагает отличный обзор (только спереди) камеры. Visiome - идеальное решение для тех, кто предпочитает работать с эффективным, эргономичным, легко настраиваемым и эстетически передовым изделием.

Печь Visiome приятно удивит любого пользователя. В ней идеально сочетаются функциональность и форма. При ее разработке использовались лучшие комплектующие, доступные на данный момент. Печь Visiome оснащена системой контроля нагрева, обеспечивающей максимальную эффективность. Благодаря применению материалов, пригодных для последующего повторного использования, снижается вредное воздействие на окружающую среду, связанное с жизненным циклом изделия Visiome.

- Статические реле обеспечивают энергосбережение на 20-25% по сравнению с традиционными печами
- В наличии версии с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из предварительно окрашенных панелей либо из окрашенной стали.
- Подсветка камеры 12 В

Алматы (7273)495-231
 Ангарск (3955)60-70-56
 Архангельск (8182)63-90-72
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Благовещенск (4162)22-76-07
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Владикавказ (8672)28-90-48
 Владимир (4922) 49-43-18
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Ижевск (3412)26-03-58
 Иваново (4932)77-34-06
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Коломна (4966)23-41-49
 Кострома (4942)77-07-48
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Курган (3522)50-90-47
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Новосибирск (383)227-86-73
 Ноябрьск (3496)41-32-12
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Петрозаводск (8142)55-98-37
 Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Саранск (8342)22-96-24
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сыктывкар (8212)25-95-17
 Сургут (3462)77-98-35
 Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
 Тольяти (8482)63-91-07
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)33-79-87
 Тюмень (3452)66-21-18
 Улан-Удэ (3012)59-97-51
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Чебоксары (8352)28-53-07
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Чита (3022)38-34-83
 Якутск (4112)23-90-97
 Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31