

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

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
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  
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  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
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  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
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

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://menumaster.nt-rt.ru/> || [meh@nt-rt.ru](mailto:meh@nt-rt.ru)

## Печь комбинированная Menumaster MXP5223TLT



Комбинированные печи Menumaster MXP5223TLT используются в ресторанах, кафе, столовых и многих других предприятиях общественного питания для оперативного приготовления вторых блюд, выпечки и запеканок, а также разогрева предварительно приготовленных охлажденных блюд. Печь оснащена сразу тремя функциональными системами: принудительной конвекции, инфракрасного нагрева и микроволн, что позволяет производить тепловую обработку блюд быстро и качественно.

Особенностью модели является встроенный каталитический нейтрализатор, который позволяет использовать печь без применения вытяжного зонта и прочего климатического оборудования, что наиболее актуально для небольших кухонь без вентиляционной системы. Комбинированные свч печи Menumaster MXP5223TLT имеют характерные функциональные особенности, позволяющие сделать работу с данным аппаратом столь простой и удобной:

- меню предусматривает возможность программирования приготовления не менее 360 блюд;
- блюда готовятся в 4 этапа;
- печь имеет 11 уровней мощности;
- максимальное время приготовления блюд составляет 60 минут;
- температура регулируется в пределах до +270°C с шагом в 5 градусов;
- предусмотрена функция разморозки с помощью микроволн с 2 уровнями мощности;
- печь является абсолютно совместимой с посудой любого типа, в том числе, металлической;
- размеры камеры позволяют использовать посуду диаметром до 309 мм;
- объем камеры печи составляет 39 литров;
- управление работой печи производится с помощью многофункциональной электронной панели, которая оснащена цветным LCD-экраном;
- меню модели полностью русифицировано;
- ввод новой информации возможен через USB-порт;
- предусмотрены 2 магнетрона (по одному с обеих сторон камеры), служащие для равномерного прогревания воздуха по всему объему;
- дверца является глухой и откидной;
- камера оборудована решетчатой полкой, на которую производится установка посуды;
- при открывании дверца может опускаться ниже уровня полки, благодаря чему гарантирован безопасный и удобный доступ к блюду;
- скорость работы встроенного вентилятора конвекционной системы регулируется в диапазоне от 0 до 100%;
- ТЭНы, встроенные в дно камеры закрыты керамической пластиной и могут откидываться для очистки пода камеры;
- конструкция оснащена съемным воздушным фильтром;
- печи данной модели можно устанавливать друг на друга;

• поверхности стенок и дверцы рабочей камеры оклеены антипригарной защитной плёнкой, которая позволяет упростить процесс мойки и продлить срок службы печи.

## • Технические характеристики

Масса	68 кг
Объем	39 л
Количество уровней мощности	11
Максимальная температура в камере	+270оС
Конвекция	есть
Режим разморозки	есть
Управление	электронное
Размеры камеры	406x381x254 мм
Материал камеры	нержавеющая сталь
Напряжение	380В
Габариты	638x651x524 мм

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

Иваново (4932)77-34-06  
 Ижевск (3412)26-03-58  
 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  
 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  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Саранск (8342)22-96-24  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Сургут (3462)77-98-35  
 Сыктывкар (8212)25-95-17  
 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  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Улан-Удэ (3012)59-97-51  
 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

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://menumaster.nt-rt.ru/> || [meh@nt-rt.ru](mailto:meh@nt-rt.ru)