

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
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
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

www.empero.nt-rt.ru | | eov@nt-rt.ru

Технические характеристики на прочие печи и оборудование компании **EMPERO GROUP**

Виды товаров: профессиональные угольные печи, печи для запекания баранины, угольные грили, профессиональные формационные шкафы, автоматические программируемые замедлители расстойки.

Lamb Baking Ovens



- Working system with electrical resistance and gas burner at the same time.
- 2 pieces of 1.5 kW electrical resistances on the oven and gas burner heating system at the bottom.
- Adaptable LPG or NG
- Magnet Safety valves.
- Piezo lighter ignition system.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless Steel Body.

EMP.KFR.01

- Gas Consumption (ng): 1,72 m3/h
- Gas Consumption (lpg): 1,29 kg/h

EMP.KFR.02

- Gas Consumption (ng): 3,44 m3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,59 kg/h

Code	Description	Dimensions mm			Weight kg	Net m3	Power kw
		a	b	c			
EMP.KFR.01	Lamb Baking Oven Single Layer	1210x973x850			165	1	16.5
EMP.KFR.02	Lamb Baking Oven Double Layer	1210x973x1585			320	1.87	33

Professional Fermentation Cabinets



- 0/90 °C operating temperature.
- 16x(40x60) tray capacity.
- Thermostatic electronic heating control setting.
- Steam resistance.
- Stainless steel body.

EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T

- For Isolated cabinet; 40 kg/m³ density.

EMP.MF.20 / EMP.MF.20-T

- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm²): 3x1,5

EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T

- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm²): 3x1,5

Code	Description	Dimensions mm			Weight kg	Net m ³	Power kw	Capacity tray
		a	b	c				
EMP.MF.20	Fermentation Cabinet Single Jacket	500x720x1800			78	0.7	4	16x(40x60)
EMP.MF.20-T	Fermentation Cabinet With Wheel Single Jacket	500x720x1800			80	0.7	4	16x(40x60)
EMP.MFI.20	Fermentation Cabinet Isolated	630x850x1900			104	1.02	4	16x(40x60)
EMP.MFI.20-T	Fermentation Cabinet With Wheel Isolated	630x850x1900			106	1.02	4	16x(40x60)

Lifted Charcoal Grills



- Heatproof stainless steel lift system.
- Ash drawer.
- Charcoal storage cabinet.
- Air flap.
- Stainless steel body.

EMP.BTG.01

- 660x530 mm grill rack size, 680x220 mm over grill size.

EMP.BTG.02

- 1060x530 mm grill rack size, 1080x220 mm over grill size.

Code	Description	Dimensions mm			Weight kg	Net m3
		a	b	c		
EMP.BTG.01	Lifted Charcoal Grill	940x800x900/1685			160	1.13
EMP.BTG.02	Lifted Charcoal Grill	1340x800x900/1685			226	1.69

Automatic Programmed Retarder Proofer (Hot-Cold)



- Capacity: 20 pieces (40x60) tray.
- Operating range -18/+80 °C
- Ability to use as a only cooler.
- Ability to use as a only fermentation cabinet.
- To be able to use it as a cold only for a certain time and then as a fermentation cabinet.
- 220V - 230V -1 +N 50-60 Hz electrical power.
- R290 refrigerant gas.
- Density of 40 kg/m3.
- Electronic temperature and defrost control indicator.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Detachable ventilated compressor.
- Fan Cooling.
- Stainless steel body.

Automatic fermentation electronic control

Phase 1; The process of stopping the fermentation is 7 days maximum.

Phase 2; Storage up to 72 hours.

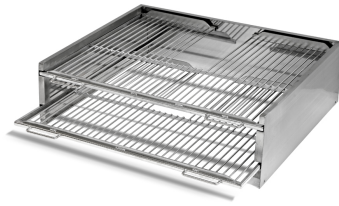
Phase 3; restarting the fermentation process.

Phase 4; temperature controlled fermentation and humidification.

Phase 5; product storage after moistening (5-10 hours depending on the product used)

Code	Description	Dimensions mm			Weight kg	Net m3	Power kw
		a	b	c			
EMP.70.95.01-FR	Automatic Programmed Retarder Proofer (Hot-Cold)	700x800x2050			163	1.2	0.69

Professional Charcoal Ovens



- 500 °C working temperature.
- 740x650 mm grill rack size.
- 20 kg meat / h capacity.
- Ash drawer.
- Standard hood.
- Stainless Steel Body.

Code	Description	Dimensions mm			Weight kg	Net m3	Grill Rack
		a	b	c			
EMP.PKF-50-K	Professional Charcoal Oven Red	920x850x650/1320			260	0.97	740x650
EMP.PKF-50- S	Professional Charcoal Oven Black	920x850x650/1320			260	0.97	740x650
EMP.PKF-50- US	Top Grill	896x730x251			27	0.16	
EMP.PKF-50- AS	Oven Bottom Stand	920x845x815			56	0.54	
EMP.PKF-50- D	Stainless Steel Bottom Cabinet with Door	890x770x805			52	0.52	

Professional Charcoal Ovens



- 500 °C working temperature.
- 560x524 mm grill rack size.
- 20 kg meat / h capacity.
- Ash drawer.
- Standard hood.
- Stainless Steel Body.

Code	Description	Dimension mm			Weight kg	Net m3	Grill Rack mm
		a	b	c			
EMP.PKF-40-K	Professional Charcoal Oven Red	740x745x650/1210			180	0.68	560x524
EMP.PKF-40-S	Professional Charcoal Oven Black	740x745x650/1210			180	0.68	560x524
EMP.PKF-40- US	Top Grill	715x630x251			20	0.11	
EMP.PKF-40-AS	Oven Bottom Stand	730x730x790			40	0.39	
EMP.PKF-40- D	Stainless Steel Bottom Cabinet With Door	705x690x782			43	0.38	

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
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
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

www.empero.nt-rt.ru | | eov@nt-rt.ru