

Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
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  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
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  
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

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  
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  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
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  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (7273)495-231

Таджикистан (992)427-82-92-69

Единый адрес для всех регионов: [gxz@nt-rt.ru](mailto:gxz@nt-rt.ru) || <https://gastromix.nt-rt.ru/>

## Дровяные печи для пиццы



### GASTROMIX НРО01S-1

Печь для пиццы Gastromix на древесном топливе. Быстро нагревается до нужной температуры (всего за 5 минут). Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430, что обеспечивает высокую прочность и повышенную стойкость к коррозии, в том числе и к атмосферной. Колеса и небольшой вес способствуют легкости перемещения и позволяют установить печь как в помещении, так и на открытом воздухе.

Печь проста и удобна в использовании. За несколько минут и при малом расходе дров вы можете приготовить желаемые блюда. Рабочая поверхность изготовлена из огнеупорных плит, стальной купол предназначен для достижения высоких температур при потреблении очень небольшого количества дров. Можно готовить: пиццу, шашлык, хлеб и хлебобулочные изделия, рыбу, овощи и многое другое. В дровяной печи блюда всегда готовятся быстро и намного вкуснее, чем в обычной печи или жарочном шкафу.

### Характеристики:

- Внутренняя поверхность - огнеупорный кирпич.
- Габариты: 820x730x1200 мм.
- Площадь поверхности для выпекания: 0,48 м<sup>2</sup> (640x750 мм).
- 4 колеса в стандартной комплектации (удобно для перемещения).
- Вес нетто - 100 кг.
- Регулируемый дымоход с ручкой.
- Зольный фильтр и пепельница в виде ящика для более простой очистки.
- Отверстия для охлаждения и предварительной проверки, что делает печь более безопасной.
- Термостат, отображение температуры.
- Аксессуары: щетка, лопата для пепла, лопатка для пиццы и круглый нож для пиццы.