

ПО-ВИКТОРИАНСКИ

ПРОИЗВОДИМ ПЕЧИ С 1980 ГОДА



СОДЕРЖАНИЕ



queen victoria

4



Бенмари quatro



princess

5



quatro для холодных блюд



bakemaster

6



village stove

7



pickwick



станция для запекания картофеля

8



супницы soupercan

9/10

11

Соблазните своих покупателей уникальным ароматом традиционного печеного картофеля, безупречно приготовленного по-викториански.



Вся прелесть приготовления картофеля в наших печах заключается в простоте. Многофункциональная система приготовления не требует особых усилий или навыков от персонала. Просто загрузите противни, включите печь примерно на 1 час и весь картофель будет безупречно приготовлен. При этом, переворачивать его не нужно.

VICTORIAN

baking ovens limited



Печеный картофель - это самый недорогой продукт для выездного обслуживания и, наверное, самый безопасный. Природа уже завернула его. При этом, эту упаковку можно есть, ведь она очень питательна. Для хранения картофеля не нужен холодильник. Хранится он несколько недель.

Картофель для запекания продается уже чистым, отсортированным и готовым к использованию. Самым лучшим способом приготовления картофеля с точки зрения сохранения питательных веществ является запекание. Когда ваши клиенты попробуют запеченный картофель из наших печей, они не пожалеют, что сделали это.

БЕЗУПРЕЧНОСТЬ

queen victoria

ПО-ВИКТОРИАНСКИ



Все, что вам нужно для того, чтобы приготовить и успешно продать ваш прибыльный печеный картофель. Печь Queen Victoria - это традиционный дизайн с красивым литьем, покрытым черной эмалью, и устойчивым корпусом. Что еще нужно предпринимателю, целью которого является прибыль. Три нагревательных элемента обеспечивают равномерное приготовление. Производительность данной печи составляет 30 картофелин по 250 г в час. В отдельном подогреваемом и освещаемом отсеке можно хранить 30 уже готовых картофелин. Этот отсек полностью прозрачный - эффективный маркетинговый инструмент. Подогреваемая верхняя пластина из керамической плитки может быть использована для подогрева тарелок. Внутренняя поверхность из нержавеющей стали очень прочная и легко моется. Изоляция по вышает эффективность. Печь украшена массивной медной фурнитурой и отверстием для выхода пара в виде медного чайника.



Декоративный чайник

windsor quattro



princess



Эта привлекательная витрина для горячих продуктов прекрасно дополняет печи Queen Victoria и Village Stove. Влажный теплый воздух необходимой температуры прекрасно сохраняет готовые блюда. Идеально подходит для пирогов (сладких и других), картофеля, запеканок, выпечки, курицы и т.д. Полностью прозрачная витрина обладает максимальным маркетинговым потенциалом. Подогреваемая керамическая плитка, расположенная наверху, подходит для подогрева тарелок. Просторная витрина оснащена подсветкой. Высота полок регулируется. Устойчивый корпус покрыт черной эмалью и украшен медной фурнитурой. Витрина имеет закаленное стекло, что обеспечивает безопасность и долговечность. Экономична в использовании и не требует дополнительных расходов на установку.

ПО-ВИКТОРИАНСКИ

бенмари

Бенмари Windsor Quatro на четыре емкости представлена в трех вариантах: 4 емкости для горячих блюд, 4 емкости для холодных блюд или 2 емкости для горячих и 2 для холодных блюд. Красивая и компактная модель Quatro позволяет держать вкусные начинки прямо рядом с вашей печью и, при этом, не занимает много места. Данная модель выполнена из нержавеющей стали, которая по желанию может быть покрыта черной эмалью.



Эксклюзивный дистрибутор в России - Juicemaster
www.victorianovens.ru



bakemaster

Конвекционная печь Bakemaster с двумя вентиляторами создана для компаний, занимающихся выездным обслуживанием и предлагающих своим клиентам полезный и невероятно вкусный печеный картофель.

Bakemaster - это красивая, высокоэффективная конвекционная печь, внутренняя и внешняя поверхность которой выполнена из нержавеющей стали. Данная печь удовлетворяет все требования современного, успешного заведения общественного питания. Производительность данной печи составляет 60 картофелин по 250 г каждая в час.

В верхней части печи расположен подогреваемый отсек с подсветкой, который оснащен дверцей и витриной из закаленного стекла, через которую видно хрустящий, идеально приготовленный картофель. Как и в любой другой конвекционной печи в печи Bakemaster можно приготовить, пироги, выпечку, пиццу и хлеб. Внутренняя поверхность из нержавеющей стали легко моется. Съемные полки и широкий угловой радиус облегчают работа с печью. Два вентилятора обеспечивают равномерное распределение температуры, что гарантирует идеальное приготовление блюд.



Для приготовления идеального печеного картофеля не требуется специальных навыков. Простота управления: вкл/выкл, термостат и таймер на 2 часа.

village stove

Печь Village Stove идеально запекает 45 картофелин в час и хранит 40 уже готовых картофелин, готовых к подаче. Данная печь создана для постоянной ежедневной работы. Традиционный деревенский дизайн в черном эмалированном корпусе. Четыре нагревательных элемента с малым потреблением мощности равномерно нагревают печь, обеспечивая равномерное приготовление. При этом, переворачивать картофель не нужно. Прочная внутренняя поверхность из нержавеющей стали легко моется. Изоляция повышает эффективность. Массивная медная фурнитура и отделка.



pickwick

Традиционный печеный картофель с возможностью использования пропана. Эта газовая печь создана для выездного обслуживания. Благодаря использованию газа работать с ней можно практически в любом месте. Печь спроектирована таким образом, чтобы выдерживать регулярное использование. Производительность данной печи составляет 45 картофелин в час, плюс еще 40 готовых картофелин можно хранить в подогреваемом отсеке. Стандартный вариант поставляется с эмалированным покрытием зеленого и черного цвета, а также с массивной медной фурнитурой.



печь 3 в 1

Установите печь 3 в 1 в своем баре или ресторане и вы сразу же почувствуете разницу. Ваши клиенты почувствуют ее наверняка! Эта компактная печь занимает очень мало места и без сомнения является прибыльным магнитом для клиентов. Аппетитный запах свежего печеного картофеля улучшает настроение и привлекает покупателей, которые получают качественную, быстро приготовленную горячую здоровую пищу, за которой они будут возвращаться снова и снова. Эта печь поможет вам увеличить количество посетителей, приходящих в ваше заведение за хорошей едой. Особых навыков для управления печью не требуется. Ей нужен лишь источник питания на 13 А. С помощью этой печи вы можете приготовить 15 печеных картофелин в час, а в освещаемом и подогреваемом отсеке вы можете хранить еще 15 готовых к подаче картофелин. Встроенная бенмари для двух горячих начинок и удобная рабочая поверхность делают эту компактную печь привлекательным и прибыльным предложением.



Печь поставляется с покрытием из черной, зеленой или бордовой эмали, а также без эмалированного покрытия, т.е. в естественном цвете нержавеющей стали. В комплект поставки входит защитный экран из стекла, который можно установить как на переднем, так и на заднем прилавке. Экран украшен эмблемой. Печь можно приобрести и без защитного экрана.



простая в использовании печь 3 в 1

1 Эффективная ПЕЧЬ, выпекающая 15 картофелин в час.

2 Подогреваемый ОТСЕК с подсветкой для 15 готовых картофелин

3 БЕНМАРИ на две емкости для горячих начинок и удобная встроенная РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

супницы soupercan



SCR 407



SCR 405



SCD 404 с 6 магнитными названиями супов на каждый день

Традиционные Эффективность и цветная графика

Создайте уникальную атмосферу с помощью этих красивых эмалированных супниц. Обожженная эмаль невроятно прочна, не выцветает и легко моется. Супницы представлены в различных вариантах - графических и тематических. Все супницы изготовлены по единому стандарту и в соответствии с высокими требованиями к качеству. Они полностью изолированы и поставляются со съемной емкостью объемом 5,1 л и встроенной крышкой из нержавеющей стали. В комплект поставки также входит половник весом 125 г.



Фарфор



Деревенский вид



Летняя кухня



Фермерский дом

Тематические Уникальный тематический дизайн для создания домашней атмосферы



BLA 402



BLA 403



BC 401



Вестминстер (черный, кремовый)



Эксклюзивные Все эксклюзивные супницы имеют стильную декорацию. BC 401 - позолоченный вариант. Эти супницы сделаны вручную, что обеспечивает великолепное качество отделки.



спирерса™



Специальный дизайн не только для супа!
Супницы могут быть выполнены в разных вариантах. Вы можете выбрать свой уникальный дизайн или представить свой бренд. Мы предоставим вам подробную информацию.

VICTORIAN

baking ovens limited



Встраиваемые супницы
Soupercan - лучший выбор для
компактной зоны.



характеристики

МОДЕЛЬ	ширина	глубина	высота	масса	производительность	питание
 <p>VILLAGE STOVE Электродека</p>	470 мм	550 мм	820 мм	62 кг	45 шт. x 250 г плюс 40 шт. в подогреваемом отсеке	2 кВт 220-230 В 13 А розетка
 <p>BAKEMASTER Конвекционная электродека с двумя вентиляторами</p>	660 мм	600 мм	880 мм	47 кг	60 шт. x 250 г плюс 60 шт. в подогреваемом отсеке	3 кВт 220-230 В 13 А розетка
 <p>PICKWICK Газовая дека</p> 	470 мм	650 мм	820 мм	70 кг	45 шт. 250 г плюс 40 шт. в подогреваемом отсеке	13000 БТЕ/ч 3,81 кВт
 <p>QUEEN VICTORIA</p>	430 мм	430 мм	700 мм	54,78 кг	30 шт. x 250 г плюс 30 шт. в подогреваемом отсеке	1,5 кВт (печь) 275 Вт (доп. отсек) 220-230 В 13 А розетка
<p>POTATO STATION Электродека</p>	410 мм	450 мм 500 мм с экраном	380 мм (720 мм экран мин)	30,54 кг	15 шт. x 250 г плюс 15 шт. в подогреваемом отсеке с подсветкой	1 кВт (печь) 515 Вт (доп. отсек) 220-230 В 13 А розетка
 <p>PRINCESS Витрина для горячих блюд (электро)</p>	430 мм	430 мм	700 мм	34,82 кг	Три регулируемых полки 385 x 395 мм	800 Вт 220-230 В 13 А розетка
 <p>WINDSOR QUATRO Бенмари (электро)</p>	430 мм	370 мм	170 мм	11,30 кг	Четыре gastronormности (1/6) по 1,5 л каждая	750 кВт 220-230 В 13 А розетка
 <p>WINDSOR QUATRO Емкости для холодных блюд</p>	430 мм	370 мм	170 мм	11,40 кг	Четыре gastronormности (1/6) по 1,5 л каждая	Два хладозлемента и цифровой термометр
 <p>DUAL QUATRO Емкости для горячих и холодных блюд (2x2)</p>	430 мм	370 мм	170 мм	13,48 кг	Четыре gastronormности (1/6) по 1,5 л каждая	500 Вт, два хладозлемента и цифровой термометр 13 А розетка
 <p>SOUPERCAN Электрические супницы</p>	250 мм диаметр		350 мм	7 кг нерж. сталь 5,74 кг	5,1 литра 30 порций x 170 г	300 Вт 120-220-230 В 13 А розетка



Мы придерживаемся политики непрерывного улучшения и оставляем за собой право изменять характеристики без предварительного уведомления

Старейший производитель печей для картофеля
Делаем печи для картофеля с 1980 года

Эксклюзивный дистрибутор в России - Juicemaster www.victorianovens.ru

ПО-ВИКТОРИАНСКИ

Эксклюзивный дистрибутор в
России - Juicemaster
www.victorianovens.ru

Адрес: 115230 Россия, Москва, Варшавское шоссе 42,
офис 6286
Телефон / Факс: (495) 225-22-30 (многоканальный)

VICTORIAN
baking ovens limited

Включая бренд Pickwick Ovens Ltd