

# Угольные грили ND-1, ND-1T, ND-1X, ND-1S

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

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

эл.почта: [hrd@nt-rt.ru](mailto:hrd@nt-rt.ru) || сайт: <https://heidebrenner.nt-rt.ru/>

# Встроенный Высокотемпературный Саламандер

Integrated Infrared Broiler

Флагманский продукт, встроенный высокотемпературный саламандер, оснащен технологией нагрева CERAMAXX™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Он может стабильно достигать центральной температуры 800°C и эффективно работать более 5000 часов, обеспечивая ресторанам высокую скорость приготовления блюд и стабильное качество продукции на уровне элитных заведений.

В то же время, продукт оснащен полностью нержавеющей тяжелой конструкцией, позволяющей ему стабильно работать в условиях высокой интенсивности, помогая вашему ресторану справиться с любыми вызовами. Передовой промышленный дизайн также придаст вашему ресторану и кухне более профессиональный вид.



Технология нагрева, разработанная специально для высокотемпературной барбекю

## CERAMAXX™

Вдохновлено принципом солнечной радиации, тепловая эффективность достигает 99%

Достигает центральной температуры

# 800°C

## Высокотемпературная жарка 800°C

Высокая эффективность и качество приготовления блюд. Оснащен технологией нагрева сегатахх™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Благодаря черному керамическому материалу, излучающему средневолновое инфракрасное излучение, тепловая эффективность достигает 99%, а центральная температура может стабильно достигать 800°C. При односторонней жарке в течение 45 секунд на поверхности стейка образуется равномерный красивый коричневый слой карамелизации. В среднем за 3 минуты можно приготовить идеальный стейк средней прожарки.

### Интегрированный дизайн гибкие и разнообразные комбинации

Разнообразные интегрированные комбинации дизайна помогают поварам легко справиться с различными кулинарными потребностями. Комбинация с грилем позволяет готовить гамбургеры, роллы и другие блюда на гриле; комбинация с духовкой подходит для приготовления курицы и других блюд, требующих тушения, расширяя безграничные возможности приготовления жареных блюд. Кроме того, каждая модель оснащена вместительным нижним шкафом для хранения, что значительно повышает эффективность использования кухонного пространства.



#### Плавная система подъема проще в использовании

Запатентованная 5-ступенчатая плавная система подъема не требует больших усилий, любой повар может легко освоить ее использование.

#### Выдвижная чугунная решетка для гриля

Позволяет в любое время выдвигать решетку для переворачивания и регулировки положения продуктов. Решетка изготовлена из прочного чугуна, что повышает теплоаккумулирующую способность на 10% по сравнению с обычной нержавеющей сталью.

#### Система точного контроля температуры

Оснащена плавным регулятором для точного контроля температуры от 500°C до 800°C.



## Серия ULTRA Top Chef Электрический высокотемпературный саламандер-гриль

Модель	<b>ND-1</b>
Мощность	2.3кВт *4
Напряжение	380В
Спецификация	880*725*1530мм
Температура	500°C-800°C
Объем вытяжки	2500m3/h

# Встроенный Высокотемпературный Саламандер

Integrated Infrared Broiler

Флагманский продукт, встроенный высокотемпературный саламандер, оснащен технологией нагрева CERAMAXX™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Он может стабильно достигать центральной температуры 800°C и эффективно работать более 5000 часов, обеспечивая ресторанам высокую скорость приготовления блюд и стабильное качество продукции на уровне элитных заведений.

В то же время, продукт оснащен полностью нержавеющей тяжелой конструкцией, позволяющей ему стабильно работать в условиях высокой интенсивности, помогая вашему ресторану справиться с любыми вызовами. Передовой промышленный дизайн также придаст вашему ресторану и кухне более профессиональный вид.



Технология нагрева, разработанная специально для высокотемпературной барбекю

## CERAMAXX™

Вдохновлено принципом солнечной радиации, тепловая эффективность достигает 99%

Достигает центральной температуры

# 800°C

## Высокотемпературная жарка 800°C

Высокая эффективность и качество приготовления блюд. Оснащен технологией нагрева сегатахх™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Благодаря черному керамическому материалу, излучающему средневолновое инфракрасное излучение, тепловая эффективность достигает 99%, а центральная температура может стабильно достигать 800°C. При односторонней жарке в течение 45 секунд на поверхности стейка образуется равномерный красивый коричневый слой карамелизации. В среднем за 3 минуты можно приготовить идеальный стейк средней прожарки.

### Интегрированный дизайн гибкие и разнообразные комбинации

Разнообразные интегрированные комбинации дизайна помогают поварам легко справиться с различными кулинарными потребностями. Комбинация с грилем позволяет готовить гамбургеры, роллы и другие блюда на гриле; комбинация с духовкой подходит для приготовления курицы и других блюд, требующих тушения, расширяя безграничные возможности приготовления жареных блюд. Кроме того, каждая модель оснащена вместительным нижним шкафом для хранения, что значительно повышает эффективность использования кухонного пространства.



### Плавная система подъема проще в использовании

Запатентованная 5-ступенчатая плавная система подъема не требует больших усилий, любой повар может легко освоить ее использование.

### Выдвижная чугунная решетка для гриля

Позволяет в любое время выдвигать решетку для переворачивания и регулировки положения продуктов. Решетка изготовлена из прочного чугуна, что повышает теплоаккумулирующую способность на 10% по сравнению с обычной нержавеющей сталью.

### Система точного контроля температуры

Оснащена плавным регулятором для точного контроля температуры от 500°C до 800°C.



**Серия ULTRA Top Chef Встроенный электрический высокотемпературный саламандер и духовка**

---

Модель	<b>ND-1T</b>
Мощность	2.3кВт *4+4.6кВт
Напряжение	380В
Спецификация	880*725*1400мм
Температура	200°C-800°C
Объем вытяжки	2500m <sup>3</sup> /h

# Встроенный электрический высокотемпературный саламандер и духовка ND-1X

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
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 +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [kce@nt-rt.ru](mailto:kce@nt-rt.ru) || сайт: <https://kompac.nt-rt.ru/>

# Встроенный Высокотемпературный Саламандер

Integrated Infrared Broiler



Флагманский продукт, встроенный высокотемпературный саламандер, оснащен технологией нагрева CERAMAXX™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Он может стабильно достигать центральной температуры 800°C и эффективно работать более 5000 часов, обеспечивая ресторанам высокую скорость приготовления блюд и стабильное качество продукции на уровне элитных заведений.

В то же время, продукт оснащен полностью нержавеющей тяжелой конструкцией, позволяющей ему стабильно работать в условиях высокой интенсивности, помогая вашему ресторану справиться с любыми вызовами. Передовой промышленный дизайн также придаст вашему ресторану и кухне более профессиональный вид.

Технология нагрева, разработанная специально для высокотемпературной барбекю

**CERAMAXX™**

Вдохновлено принципом солнечной радиации, тепловая эффективность достигает 99%

Достигает центральной температуры **800°C**

### Высокотемпературная жарка 800°C

Высокая эффективность и качество приготовления блюд. Оснащен технологией нагрева ceramaxx™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Благодаря черному керамическому материалу, излучающему средневолновое инфракрасное излучение, тепловая эффективность достигает 99%, а центральная температура может стабильно достигать 800°C. При односторонней жарке в течение 45 секунд на поверхности стейка образуется равномерный красивый коричневый слой карамелизации. В среднем за 3 минуты можно приготовить идеальный стейк средней прожарки.

### Интегрированный дизайн гибкие и разнообразные комбинации

Разнообразные интегрированные комбинации дизайна помогают поварам легко справляться с различными кулинарными потребностями. Комбинация с грилем позволяет готовить гамбургеры, роллы и другие блюда на гриле; комбинация с духовкой подходит для приготовления курицы и других блюд, требующих тушения, расширяя безграничные возможности приготовления жареных блюд. Кроме того, каждая модель оснащена вместительным нижним шкафом для хранения, что значительно повышает эффективность использования кухонного пространства.



### **Плавная система подъема проще в использовании**

Запатентованная 5-ступенчатая плавная система подъема не требует больших усилий, любой повар может легко освоить ее использование.

### **Выдвижная чугунная решетка для гриля**

Позволяет в любое время выдвигать решетку для переворачивания и регулировки положения продуктов. Решетка изготовлена из прочного чугуна, что повышает теплоаккумулирующую способность на 10% по сравнению с обычной нержавеющей сталью.

### **Система точного контроля температуры**

Оснащена плавным регулятором для точного контроля температуры от 500°C до 800°C.



## Серия ULTRA Top Chef Встроенный электрический высокотемпературный саламандер и духовка

Модель

ND-1X

Мощность

2.4кВт \*4

Напряжение

380В

Спецификация

880\*725\*1780мм

Температура

500°C-800°C

Объем вытяжки

2500m<sup>3</sup>/h

# Встроенный Высокотемпературный Саламандер

Integrated Infrared Broiler



Флагманский продукт, встроенный высокотемпературный саламандер, оснащен технологией нагрева CERAMAXX™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Он может стабильно достигать центральной температуры 800°C и эффективно работать более 5000 часов, обеспечивая ресторанам высокую скорость приготовления блюд и стабильное качество продукции на уровне элитных заведений.

В то же время, продукт оснащен полностью нержавеющей тяжелой конструкцией, позволяющей ему стабильно работать в условиях высокой интенсивности, помогая вашему ресторану справиться с любыми вызовами. Передовой промышленный дизайн также придаст вашему ресторану и кухне более профессиональный вид.

Технология нагрева, разработанная специально для высокотемпературной барбекю

**CERAMAXX™**

Вдохновлено принципом солнечной радиации, тепловая эффективность достигает 99%

Достигает центральной температуры **800°C**

### Высокотемпературная жарка 800°C

Высокая эффективность и качество приготовления блюд. Оснащен технологией нагрева ceramaxx™, разработанной специально для высокотемпературной жарки. Благодаря черному керамическому материалу, излучающему средневолновое инфракрасное излучение, тепловая эффективность достигает 99%, а центральная температура может стабильно достигать 800°C. При односторонней жарке в течение 45 секунд на поверхности стейка образуется равномерный красивый коричневый слой карамелизации. В среднем за 3 минуты можно приготовить идеальный стейк средней прожарки.

### Интегрированный дизайн гибкие и разнообразные комбинации

Разнообразные интегрированные комбинации дизайна помогают поварам легко справляться с различными кулинарными потребностями. Комбинация с грилем позволяет готовить гамбургеры, роллы и другие блюда на гриле; комбинация с духовкой подходит для приготовления курицы и других блюд, требующих тушения, расширяя безграничные возможности приготовления жареных блюд. Кроме того, каждая модель оснащена вместительным нижним шкафом для хранения, что значительно повышает эффективность использования кухонного пространства.



### **Плавная система подъема проще в использовании**

Запатентованная 5-ступенчатая плавная система подъема не требует больших усилий, любой повар может легко освоить ее использование.

### **Выдвижная чугунная решетка для гриля**

Позволяет в любое время выдвигать решетку для переворачивания и регулировки положения продуктов. Решетка изготовлена из прочного чугуна, что повышает теплоаккумулирующую способность на 10% по сравнению с обычной нержавеющей сталью.

### **Система точного контроля температуры**

Оснащена плавным регулятором для точного контроля температуры от 500°C до 800°C.



## Серия ULTRA Top Chef Двухъярусный электрический высокотемпературный саламандер

---

Модель	ND-1S
Мощность	2.4кВт *8
Напряжение	380В
Спецификация	880*725*1780мм
Температура	500°C-800°C
Объем вытяжки	2500m3/h

---

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

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

эл.почта: [hrd@nt-rt.ru](mailto:hrd@nt-rt.ru) || сайт: <https://heidebrenner.nt-rt.ru/>