COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Печь для пиццы Cuppone Donatello DN635/2D

Цена с НДС: 689 733 руб.

Артикул: **632810**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	2
Диаметр пиццы, мм	350
Вместимость (пицц)	12от 4 до 12
Количество пицц в одной камере	6, 2
Внутренние размеры камеры, мм	720x1080x150
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.6
Ширина, мм	1410
Глубина, мм	1155
Высота, мм	784
Вес (без упаковки), кг	231
Вес (с упаковкой), кг	256

Печь для пиццы Cuppone Donatello DN635/2D используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления, дверью с обзорными стеклами и галогеновым освещением камер выпекания. Корпус и камеры выпекания выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания
- Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания
- Регулируемая отдушина для паров выпекания
- Огнеупорные кирпичи из кордиерита
- Отдельные ТЭНы для потолка и платформы
- Возможность установки температуры камеры и мощности двух групп ТЭНов независимо друг от друга от 0% до 100%
- Программирование выпекания
- Звуковой сигнал окончания выпекания
- Программируемое включение печи с обратным отсчетом
- Термостат безопасности
- Вентилятор охлаждения

Дополнительные характеристики:

- Производительность выпечки пиццы:
  - 6+6x Ø350 мм
  - 2+2x Ø500 мм
- Среднее энергопотребление: 9,4 кВт
- Максимальное энергопотребление: 15,6 кВт
- Габариты в упаковке: 1200x1570x940 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка (с колесами или без колес)
- Вытяжной зонт (с мотором или без мотора с 5 скоростями)

Внимание! На фото аналогичная модель с панелью управления CD (панель управления D показана на последнем фото).

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.