COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь для пиццы дровяная Vesta 4

Цена с НДС: 352 707 руб.

Артикул: **587057**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °C	от 0 до 500 °C
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	4
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры, мм	760x610
Тип	дровяная
Ширина, мм	1044
Глубина, мм	985
Высота, мм	1728
Вес (без упаковки), кг	228
Вес (с упаковкой), кг	250.8

Дровяная печь для пиццы Vesta 4 используется на предприятиях общественного питания для приготовления шашлыков и блюд традиционной русской кухни, основанных на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре, выпечки пиццы, хлеба и пирогов исключительно с использованием дров или древесного угля. Свод выполнен из нержавеющей стали.

Цвет купола черный, терракотовый или песочный заказывается отдельно.

Для розжига печи используйте экологические твердые легковозгораемые средства, такие как сухой спирт или тонкие лучинки из сухой древесины. Использовать другие типы топлива, материалы неизвестного происхождения, бензин, спирт или другие легко воспламеняющие жидкости строго запрещено.

Комплектация:

- Печь
- Труба
- Дверца
- Ограждение для дров
- Кочерга для углей

Особенности:

- Двухслойный керамический под:

    - Нижний слой - теплоаккумулятор из шамотного кирпича
    - Верхний слой - специальная керамическая плитка
- Улучшенная теплоизоляция
- Разработан как аналог русской печи

Дополнительные характеристики:

- Средний расход топлива: 4 кг/час
- Время разогрева: 30 мин.
- Диаметр дымохода: 150 мм
- Площадь пода: 0,46 м2
- Расстояние до другого оборудования: не менее 10 см

Опции (заказываются отдельно):

- Решетка для барбекю с поддоном
- Лабиринтный искрогаситель
- Искрогаситель
- Лазерный термометр (пирометр)

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