

Коммерческое предложение от 19.06.2026

Печь для пиццы дровяная Valoriani Vesuvio Plus 120GR

Цена с НДС: 1 020 407 руб.

Артикул: **282797**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	300 °C
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	6
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры, мм	1200x1200x440
Тип	дровяная
Ширина, мм	1535
Глубина, мм	1600
Высота, мм	1960
Вес (без упаковки), кг	650
Вес (с упаковкой), кг	715

Дровяная печь для пиццы [Valoriani Vesuvio Plus 120GR](#) 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.

Печь собирается на месте установки из укрупненных разрозненных элементов. Печи серии GR удобны для установки в закрытых помещениях и просты в транспортировке, что связано со сравнительно небольшим размером и весом отдельных элементов прибора.

В комплект поставки входят декоративная дверная арка с металлическим дымоходом и железная заслонка.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость пиццы:
 - Диаметр 28 см: 5
 - Диаметр 30 см: 6
- Размер пода: 1200x1200 мм
- Высота купола камеры: 440 мм
- Проем: 560x260 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Часовое потребление дерева для поддержания температуры 300 °C: 7 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 60 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Набор для сборки
- Подставка для дров
- Латунная щетка
- Дымоход с искрогасителем
- Металлический стенд

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