

**Коммерческое предложение от 20.01.2026****Печь для пиццы Cuppone Donatello DN635/1CD****Цена с НДС: 310 027 руб.****Артикул: 851740****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Количество камер (подов)</b>	1
<b>Диаметр пиццы, мм</b>	350
<b>Вместимость (пицц)</b>	от 6 до 2
<b>Количество пицц в одной камере</b>	2,6
<b>Внутренние размеры камеры, мм</b>	720x1080x150
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	8.4
<b>Ширина, мм</b>	1160
<b>Глубина, мм</b>	1420
<b>Высота, мм</b>	430
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	187
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	211

Печь для пиццы [Cuppone Donatello DN635/1CD](#) - профессиональное кухонное тепловое оборудование для выпекания. Широко применяется на предприятиях общественного питания и в торговых точках различного типа. Модель включает в себя галогеновое освещение камер выпекания с электромеханическим управлением и смотровые стеклянные дверцы. Улучшенный и современный дизайн подойдет для любого вида кухни. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, а внутренние камеры из алюминиевого металла.

**Особенности:**

- Уплотнительные жароустойчивые прокладки между дверями и камерами выпекания
- Встроенная система рекуперации тепла в камерах 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 на минимальное или максимальное значения
- Звуковой сигнал окончания выпекания
- Программируемое включение печи с обратным отсчетом
- Термостат безопасности
- Вентилятор охлаждения

- Возможность ярусной установки

**Дополнительные характеристики:**

- Вместимость:
  - 6x Ø350 мм
  - 2x Ø500 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.