

Коммерческое предложение от 21.10.2025

Печь для пиццы Cuppone Donatello DN635L/2D

Цена с НДС: 686 941 руб.

Артикул: **654838**



Под заказ

	Гарантия	12 мес.
	Страна-производитель	Италия
	Тип подключения	электричество
	Количество камер (подов)	2
	Диаметр пиццы, мм	350
	Вместимость (пицц)	от 4 до 12
	Количество пицц в одной камере	6, 2
	Внутренние размеры камеры, мм	1080x720x140
	Подключение, В	380
	Мощность, кВт	17.2
	Ширина, мм	1610
	Глубина, мм	1060
	Высота, мм	780
	Вес (без упаковки), кг	330
	Вес (с упаковкой), кг	356

Печь для пиццы <u>Cuppone Donatello DN635L/2D</u> - 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 алюминатного 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:
 - ∘ 6+6х Ø350 мм
 - ∘ 2+2x Ø500 мм
- Среднее энергопотребление: 12 кВт

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.