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 DN635L/2D

Цена с НДС: 744 944 руб.

Артикул: **654838**

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	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 Cuppone Donatello DN635L/2D - 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+6x 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.