

Коммерческое предложение от 18.06.2026

Печь для пиццы Morello Forni PAX 100

Цена с НДС: 790 087 руб.

Артикул: **709348**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	5
Количество пицц в одной камере	5
Тип	дровяная, газовая
Ширина, мм	1200
Глубина, мм	1200
Высота, мм	650
Вес (без упаковки), кг	920
Вес (с упаковкой), кг	1012

Печь для пиццы **Morello Forni PAX 100** - профессиональное кухонное оборудование не только для изготовления пиццы, но и для выпечки хлеба и пирогов на предприятиях общественного питания и торговли различного типа. Благодаря равномерному нагреванию воздуха внутри печи пицца пропекается быстро и качественно. Печи выполнены из прочных огнеупорных материалов, которые выдерживают большие температуры. Горючим для данных моделей служат дрова лиственницы, уголь и брикеты. Для того чтобы произвести впечатление на посетителей, оборудование устанавливают в главный зал заведения, где гости могут самостоятельно наблюдать за процессом приготовления пиццы.

Газовая горелка и подставка в комплект не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Дровяное или газовое подключение
- Автоматическое управление минимизирует потребление топлива и не требует постоянного контроля оператором
- Горелка «Пламя» или тип «Лента» с металлическим разделителем (газовый вариант)
- Панель управления IntelTouch System (газовый вариант)
- Аналоговый термометр в дровяных печах
- Повышенная термическая стойкость
- Поставляются в частично собранном виде, с теплоизоляцией высокого качества
- Эллиптическая форма пекарной камеры уменьшает глубину печи и облегчает работу

Дополнительные характеристики:

- Диаметр пекарной камеры: 1000 мм
- Производительность: 60 пицц/час
- Габариты в упаковке: 1300x1300x1800 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.