

Коммерческое предложение от 30.04.2026

Печь для пиццы Morello Forni PAX 110

Цена с НДС: 886 543 руб.

Артикул: **815931**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	6
Количество пицц в одной камере	6
Тип	от дровяная до газовая
Ширина, мм	1300
Глубина, мм	1300
Высота, мм	710
Вес (без упаковки), кг	960
Вес (с упаковкой), кг	1000

Печь для пиццы [Morello Forni PAX 110](#) - 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 поставки 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: 1100 мм
- Производительность воздуха: 980 м3/ч
- Производительность: 75 пицц/час
- Габариты в упаковке: 1500x1500x1800 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.