COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 21.11.2026

# Печь для пиццы Morello Forni LP130 Cupola Mosaic

**Цена с НДС: 2 105 708 руб.**

Артикул: **854653**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Температурный режим, °C** | от 350 до 400 °C |
| **Диаметр пиццы, мм** | 300 |
| **Вместимость (пицц)** | 8 |
| **Количество пицц в одной камере** | 8 |
| **Тип** | дровяная |
| **Ширина, мм** | 1800 |
| **Глубина, мм** | 2000 |
| **Высота, мм** | 2050 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 1950 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 2050 |

Печь для пиццы **Morello Forni LP130 Cupola Mosaic** - 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.

*В комплект поставки входит подставка.*

**Особенности:**

- Повышенная термическая стойкость
- Медленный процесс приготовления без огня
- Форма свода и его размеры разработаны так, чтобы оптимизировать тепловые характеристики пламени и максимально усилить их свойства на жарочную поверхность, разогревая всю поверхность для приготовления пищи с помощью одного источника тепла
- Внешний ящик для сбора золы и остатков продуктов из пекарной камеры
- Стенд позволяет передвигать печь при помощи подъемника
- Полка для дров со съёмными панелями
- Купольный дизайн с мозаикой

**Дополнительные характеристики:**

- Время выпечки: от 2 до 3 мин.
- Производительность: 110 пицц/час
- Потребление воздуха: 173 м3/час
- Диаметр пекарной камеры: 750 мм
- Диаметр отверстия для отвода дымовых газов: 200 мм
- Габариты в упаковке: 2000x2200x2300 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

- Возможность установки газовой горелки
- Установка датчиков газа
- Купольное или вулканическое исполнение полки

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.