

Коммерческое предложение от 18.06.2026

Печь для пиццы Morello Forni LP180 Cupola Mosaic

Цена с НДС: 3 062 567 руб.

Артикул: **963260**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	от 350 до 400 °C
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	15
Количество пицц в одной камере	15
Тип	дровяная
Ширина, мм	2300
Глубина, мм	2350
Высота, мм	2240
Вес (без упаковки), кг	3650
Вес (с упаковкой), кг	3750

Печь для пиццы **Morello Forni LP180 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

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 180 пицц/час
- Габариты в упаковке: 2450x2400x2500 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.