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 MIXe110 Cupola Mosaic



Цена с НДС: 2 233 303 руб.

Артикул: **853856**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	5
Количество пицц в одной камере	5
Тип	электрическая, дровяная
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	1600
Глубина, мм	1650
Высота, мм	1950
Вес (без упаковки), кг	1550
Вес (с упаковкой), кг	1600

Печь для пиццы Morello Forni MIXE110 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:

- Управление IntelTouch System обеспечивает простое, но усовершенствованное управление духовкой, запрограммированное специальным программным обеспечением
- Независимый нагрев пода с температурным контролем
- Повышенная термическая стойкость
- Внешняя лампа на консоли из жаростойкого материала
- Стенд позволяет передвигать печь при помощи подъемника
- Купольный дизайн с мозаикой

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 90 пицц/час
- Габариты в упаковке: 1800x1850x2300 мм

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