

Коммерческое предложение от 18.06.2026

Печь для пиццы Morello Forni MIXe130 Cupola Mosaic

Цена с НДС: 2 120 386 руб.

Артикул: **327278**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	9
Количество пицц в одной камере	9
Тип	электрическая, дровяная
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21
Ширина, мм	1800
Глубина, мм	2000
Высота, мм	2050
Вес (без упаковки), кг	1950
Вес (с упаковкой), кг	2000

Печь для пиццы [Morello Forni MIXe130 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: 130 пицц/час
- Габариты в упаковке: 1800x2000x2300 мм

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