

**Коммерческое предложение от 22.01.2026****Печь для пиццы Valoriani Vesuvio 100GR****Цена с НДС: 562 016 руб.****Артикул: 430489****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Температурный режим, °С</b>	до 300 °С
<b>Диаметр пиццы, мм</b>	300
<b>Вместимость (пицц)</b>	5
<b>Количество пицц в одной камере</b>	5
<b>Внутренние размеры камеры, мм</b>	1000x1000x440
<b>Тип</b>	дровяная
<b>Ширина, мм</b>	1300
<b>Глубина, мм</b>	1160
<b>Высота, мм</b>	580
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	500
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	570

Печь для пиццы [Valoriani Vesuvio 100GR](#) - 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 лиственница, 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 входят декоративная дверная арка с металлическим дымоходом и железная заслонка.*

**Дополнительные характеристики:**

- Вместимость пиццы:
  - Диаметр 28 см: 5
  - Диаметр 30 см: 4
- Высота купола камеры: 440 мм
- Проем: 560x260 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Часовое потребление дерева для поддержания температуры 300 °С: 5 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °С: 45 мин.

**Опции (заказываются отдельно):**

- Комплект для монтажа и теплоизоляции
- Подставка для безопасного размещения дров
- Латунная щетка
- Дымоход с искрогасителем

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