

Коммерческое предложение от 23.11.2025

Печь для пиццы Valoriani Vesuvio 100GR

Цена с НДС: 547 822 руб.

Артикул: 430489



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

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 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.

Вес (с упаковкой), кг

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: 560х260 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Часовое потребление дерева для поддержания температуры 300 °C: 5 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 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.