COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь для пиццы Valoriani Vesuvio 100GR



Цена с НДС: 595 819 руб.

Артикул: **430489**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	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
Вес (с упаковкой), кг	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.

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 °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.