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 Valoriani Vesuvio 140*160 GR Plus



Цена с НДС: 1 430 814 руб.

Артикул: **734998**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °С	от 250 до 500 °С
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	12от 11 до 12
Количество пицц в одной камере	11,12
Внутренние размеры камеры, мм	1400x1600x460
Тип	дровяная
Ширина, мм	1560
Глубина, мм	1900
Высота, мм	1960
Вес (без упаковки), кг	850
Вес (с упаковкой), кг	935

Печь для пиццы Valoriani Vesuvio 140*160 GR Plus - 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 элементы купола и пода, декоративная дверная арка, дымоход, заслонка, огнеупорный стенд, теплоизоляционный материал и шпатлевка Valplast.

Особенности:

- Простота монтажа компактных модульных элементов на подготовленной в соответствии с инструкцией платформе
- Возможность установки в закрытых вентилируемых помещениях, встраивания в стену и систему вытяжки
- Сводчатая конструкция и низкая теплопроводность стенок для равномерной производительности камеры, предотвращения пригорания и сохранения сочности блюд
- Прочные и экологически чистые материалы для безопасной и длительной эксплуатации
- Широкий спектр дизайнерских решений для внешней отделки купола

Дополнительные характеристики::

- Потребление древесины для поддержания температуры 300 °C: 8 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 100 мин.
- Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °C: 22000 ккал/ч
- Масса пакета шпатлевки: 20 кг
- Габариты пода: 1400x1600 мм
- Высота купола: 460 мм
- Толщина стенки купола: 80 мм
- Толщина пода: 60 мм
- Ширина устья: 550 мм
- Высота устья: 280 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Габариты стенда: 1440x1040x1080 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка для безопасного размещения дров
- Комплект пиццерийных принадлежностей
- Дымоход с искрогасителем

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