

## Коммерческое предложение от 18.06.2026

### Печь для пиццы Valoriani Vesuvio 140\*180 GR Plus

**Цена с НДС: 1 388 326 руб.**

Артикул: **759984**

Под заказ



|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Гарантия                       | 12 мес.          |
| Страна-производитель           | Италия           |
| Температурный режим, °C        | от 250 до 500 °C |
| Диаметр пиццы, мм              | 300              |
| Вместимость (пицц)             | 15от 14 до 15    |
| Количество пицц в одной камере | 14,15            |
| Внутренние размеры камеры, мм  | 1400x1800x460    |
| Тип                            | дровяная         |
| Ширина, мм                     | 1560             |
| Глубина, мм                    | 2100             |
| Высота, мм                     | 1960             |
| Вес (без упаковки), кг         | 1000             |
| Вес (с упаковкой), кг          | 1100             |

Печь для пиццы [Valoriani Vesuvio 140\\*180 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 стэнд, 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 °С: 10 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °С: 120 мин.
- Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °С: 26000 ккал/ч
- Масса пакета шпатлевки: 20 кг
- Габариты пода: 1400x1800 мм
- Высота купола: 460 мм
- Толщина стенки купола: 80 мм
- Толщина пода: 60 мм
- Ширина устья: 550 мм
- Высота устья: 280 мм
- Диаметр дымохода: от 200 до 250 мм
- Габариты стенда: 1640x1040x1080 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.