COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 17.07.2025

Печь для пиццы Valoriani Vesuvio Igloo 100

Цена с НДС: 1 322 532 руб.

Артикул: **316433**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	от 250 до 500 °C
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	от 4 до 5
Количество пицц в одной камере	4,5
Внутренние размеры камеры, мм	1000x1000x440
Тип	дровяная
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	1400
Высота, мм	1054
Вес (без упаковки), кг	1100
Вес (с упаковкой), кг	1210

Печь для пиццы Valoriani Vesuvio Igloo 100 - 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 входит деревянная упаковка.

Особенности:

- Монтаж с помощью погрузчика или крана 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
- Система эффективного испарения образующегося при готовке конденсата
- 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: 5 кг/ч
- Эффективность удаления продуктов сгорания: от 220 до 240 м^3/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 45 мин.
- Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °C: 14000 ккал/ч
- Угол наклона дымохода: 32°
- Диаметр пода: 1000 мм
- Высота купола: 440 мм
- Толщина стенки купола: 80 мм
- Толщина пода: 60 мм
- Ширина устья: 540 мм
- Высота устья: 280 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Металлическиц стенд
- Подставка для безопасного размещения дров
- Комплект пиццерийных принадлежностей
- Дымоход с искрогасителем
- Инфракрасный термометр
- Внешняя отделка купола мозаикой

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