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 Igloo 160

Цена с НДС: 2 078 499 руб.

Артикул: **676356**

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	1600x1600x460
Тип	дровяная
Ширина, мм	2000
Глубина, мм	2130
Высота, мм	1060
Вес (без упаковки), кг	1900
Вес (с упаковкой), кг	2090

Печь для пиццы Valoriani Vesuvio Igloo 160 - 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 заслонка и 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: 7 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 120 мин.
- Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °C: 22300 ккал/ч
- Угол наклона дымохода: 32°
- Диаметр пода: 1600 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
- Минимальная высота дымохода: 4000 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Металлический 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.