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 на прицепе Valoriani Trailer 140

Цена с НДС: 4 659 152 руб.

Артикул: **938645**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	от 250 до 500 °C
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	9от 8 до 9
Количество пицц в одной камере	8,9
Внутренние размеры камеры, мм	1400x1400x460
Тип	дровяная
Мощность, кВт	22.7
Ширина, мм	2034
Глубина, мм	3535
Высота, мм	1932
Вес (без упаковки), кг	1910
Вес (с упаковкой), кг	2101

Печь для пиццы Valoriani Trailer 140 - 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 дымоход с защитным колпаком, подставка для безопасного размещения дров внутри печи и упаковка.

Особенности:

- Сводчатая конструкция и низкая теплопроводность стенок для равномерной производительности камеры, предотвращения пригорания и сохранения сочности блюд
- Двухосный прицеп с тормозом и подвеской с двухуровневыми амортизаторами Tuscan для удобства транспортировки с минимальной вибрацией
- 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: 6 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 60 мин.
- Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °C: 19500 ккал/ч
- Диаметр пода: 1400 мм
- Высота купола: 460 мм
- Толщина стенки купола: 80 мм
- Толщина пода: 60 мм
- Ширина устья: 550 мм
- Высота устья: 280 мм
- Длина дымохода: 2000 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм

Опции (заказываются отдельно):

- 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.