

Коммерческое предложение от 27.06.2026

Печь конвейерная Zanolli Synthesis 08/50 V PW E

Цена с НДС: 998 596 руб.

Артикул: **351676**

Под заказ



| | |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип подключения | электричество |
| Диаметр пиццы, мм | 450 |
| Производительность, шт/час | 50 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 11.2 |
| Ширина, мм | 1260 |
| Глубина, мм | 1750 |
| Высота, мм | 490 |
| Вес (без упаковки), кг | 180 |
| Вес (с упаковкой), кг | 198 |

Конвейерная однокамерная печь [Zanolli Synthesis 08/50 V PW E \(2SV4416\) NORMAL](#) изготовлена из нержавеющей стали, конвейер - из нержавеющей проволоки. Конвейерная печь может использоваться не только для приготовления стандартной пиццы, но и для выпечки тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи, а также для выпечки прямоугольной пиццы на противне 600*400 мм.

В конвейерной печи использован принцип приготовления пищи за счет потоков горячего воздуха, принудительно подаваемого на конвейер с верхней и нижней сторон по всей длине рабочей камеры. Использование принудительного нагнетания воздуха позволяет более точно варьировать температуру в различных сегментах печи. После контакта с продуктом воздух отводится из камеры через боковые карманы. Движение конвейера осуществляется в одном направлении (относительно панели управления справа налево).

Внимание! Подставка под печь приобретается отдельно!

Особенности:

- Цифровая панель управления
- Открываемое боковое окошко для визуального контроля за процессом.
- Возможность регулировки скорости движения конвейера, которая зависит от времени нахождения продукта в печи
- Возможность установки печи в два яруса
- Поставляется со стендом
- Внутренний размер камеры: 500x850x100 мм
- Ширина конвейерной ленты: 500 мм

- Длина конвейерной ленты: 1740 мм

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