

**Коммерческое предложение от 30.01.2026****Печь для пиццы подовая OEM-ALI DM630LDG****Артикул: 820950****Под заказ**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	от 300 до 450
Вместимость (пицц)	6
Внутренние размеры камеры, мм	930x630x150
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	1250
Глубина, мм	970
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	106
Вес (с упаковкой), кг	116.6

Подовая печь для пиццы [OEM-ALI DM630LDG](#) серии Domitor предназначена для приготовления пиццы, выпечки и фастфуда на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Цифровая панель управления с возможностью раздельного контроля температуры верхнего нагревательного элемента и пода камеры. Печь оснащена галогеновой подсветкой, защитным термостатом и большим смотровым окном. Материал двери и фронтальной части - нержавеющая сталь, материал камеры и каркаса - алюминизированная сталь, материал боковых, нижней, верхней и тыльной панели - эмалированная сталь, под выполнен из огнеупорного камня.

**Технические характеристики:**

- Внутренние размеры камеры: 630x930x150 мм
- Индикатор подачи напряжения:
  - На печь
  - На верхние и нижние ТЭНы
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер
- Мощная теплоизоляция
- Производительность:
  - Пицца Ø30 см: 58 шт/час
  - Пицца Ø45 см: 12 шт/час
  - Противень 60x40 см: 6 шт/час
- Вместимость камеры:

- Пицца Ø30 см: 6
- Пицца Ø45 см: 2
- Противень 60x40 см: 2
- Размер пода: 930x630 мм

**Опционально доступны к заказу:**

- Открытый стенд
- Закрытый стенд
- Тепловой шкаф
- Направляющие для противней
- Набор четырех колёс с тормозами
- Пассивный вытяжной зонт
- Активный вытяжной зонт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.