

Коммерческое предложение от 22.06.2026

Печь для пиццы подовая OEM-ALI DM430DG

 Артикул: **516722**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	450от 300 до 450
Вместимость (пицц)	4
Внутренние размеры камеры, мм	630x630x150
Подключение, В	380
Мощность, кВт	4.4
Ширина, мм	950
Глубина, мм	970
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	83
Вес (с упаковкой), кг	91.3

Подовая печь для пиццы [OEM-ALI DM430DG](#) серии Domitor предназначена для приготовления пиццы, выпечки и фастфуда на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Цифровая панель управления с возможностью отдельного 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: 630x630x150 мм
- Индикатор подачи напряжения:
 - На печь
 - На верхние и нижние ТЭНы
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер
- Мощная теплоизоляция
- Производительность:
 - Пицца Ø30 см: 38 шт/час
 - Пицца Ø45 см: 6 шт/час
 - Противень 60x40 см: 3 шт/час
- Вместимость камеры:

- Пицца Ø30 см: 4
- Пицца Ø45 см: 1
- Противень 60x40 см: 1
- Размер пода: 630x630 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.