COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Печь для пиццы подовая OEM-ALI DM930DG

Артикул: **672907**

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	930x930x150
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12
Ширина, мм	1250
Глубина, мм	1300
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	198

Подовая печь для пиццы OEM-ALI DM930DG серии Domitor предназначается для приготовления пиццы, выпечки и фастфуда на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Цифровая панель управления с возможность 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: 930x930x150 мм
- Индикатор подачи напряжения:
  - На печь
  - На верхние и нижние ТЭНы
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер
- Мощная теплоизоляция
- Производительность:
  - Пицца Ø30 см: 86 шт/час
  - Пицца Ø45 см: 17 шт/час
- Вместимость камеры:
  - Пицца Ø30 см: 9

    - Пицца Ø45 см: 2
    - Противень 60x40 см: 2
- Размер пода: 930x930 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.