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 DM630SEM

Артикул: **930945**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	450от 300 до 450
Вместимость (пицц)	6
Внутренние размеры камеры, мм	630x930x150
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	950
Глубина, мм	1270
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	134
Вес (с упаковкой), кг	147.4

Подовая печь для пиццы OEM-ALI DM630SEM 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: 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: 630x930 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.