

#### Коммерческое предложение от 21.10.2025

## Печь для пиццы подовая OEM-ALI DM630LEM

# **Цена с НДС: 250 292 руб.**

Артикул: 357678



## Есть в наличии

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	134
Вес (с упаковкой), кг	159

Подовая печь для пиццы <u>OEM-ALI DM630LEM</u> 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: 930х630х150 мм
- Индикатор подачи напряжения:
  - На печь
  - На верхние и нижние ТЭНы
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер
- Мощная теплоизоляция
- Размер пода: 930х630 мм
- Высота камеры: 150 мм
- Вместимость:
  - 6 пицц диаметром 30 см (58 шт/ч)
  - 2 пиццы диаметром 45 см (12 шт/ч)

- 2 противня 600х400 мм (6 шт/ч)
- Габариты в упаковке: 1460x1080x530 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.