

### Коммерческое предложение от 05.11.2025

# Печь для пиццы подовая OEM-ALI DB1230LDG

# **Цена с НДС: 442 638 руб.**

Артикул: 906989



# Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	2
Диаметр пиццы, мм	от 300 до 450
Вместимость (пицц)	12
Внутренние размеры камеры, мм	930x630x150
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.6
Ширина, мм	1250
Глубина, мм	970
Высота, мм	730
Вес (без упаковки), кг	181
Вес (с упаковкой), кг	199.1

Подовая печь для пиццы <u>OEM-ALI DB1230LDG</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: 930x630x150 мм
- Индикатор подачи напряжения:
  - ∘ На печь
  - На верхние и нижние ТЭНы
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер
- Мощная теплоизоляция
- Производительность:
  - ∘ Пицца Ø30 см: 116 шт/час ∘ Пицца Ø45 см: 24 шт/час
  - ∘ Противень 60х40 см: 12 шт/час
- Вместимость камеры:
  - ∘ Пицца Ø30 см: 6
  - ∘ Пицца Ø45 см: 2

∘ Противень 60х40 см: 2

• Размер пода: 930х630 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.