

Коммерческое предложение от 29.10.2025

Печь для пиццы подовая OEM-ALI 635LADG

Цена с НДС: 453 906 руб.

Артикул: 328500



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	от 350 до 450
Вместимость (пицц)	6
Внутренние размеры камеры, мм	1130x730x150
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.8
Ширина, мм	1450
Глубина, мм	1075
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	207
Вес (с упаковкой), кг	230

Подовая печь для пиццы <u>OEM-ALI 635LADG</u> серии Milennium Valido EVO предназначается для приготовления пиццы, фастфуда и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи сенсорной панели. Возможность раздельной регулировки мощности верхнего нагревательного элемента и пода камеры (переключатель с шагом 5%, 20 положений). Регулировка температурного режима с помощью электронного термостата с шагом в 1°C. Внутренняя галогеновая подсветка и таймер. Материал фронтальной части, двери и ручки - нержавеющая сталь, материал пода - огнеупорный камень, теплоизоялция выполнена из экофиброкерамики и игольчатой минеральной ваты.

Технические характеристики:

- Внутренние размеры камеры: 1130x730x150 мм
- Функция экономии электроэнергии
- Контрольная панель охлаждается принудительным вентилятором
- Регулируемый шибер
- Программа очистки
- Защитный термостат
- Дверь:
 - Откидывается наверх
 - С панорамным остеклением
- Возможность подвода кабеля питания на клеммную коробку (кабель в комплект не входит)
- Производительность:

Пицца Ø35 см: 48 шт/часПицца Ø45 см: 10 шт/часПротивень 60х40 см: 6 шт/час

Противень 60х40 с
 Вместимость камеры:

Пицца Ø35 см: 6
Пицца Ø45 см: 2
Противень 60х40 см: 2
Размер пода: 1130х730 мм

• Толщина пода: 19 мм

Опционально доступно к заказу:

• Открытый стенд

- Закрытый стенд
- Тепловой шкаф

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.