

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Печь для пиццы подовая OEM-ALI 635LBDG

Цена с НДС: 435 965 руб.

Артикул: **896658**

Под заказ



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	199
Вес (с упаковкой), кг	230

Подовая печь для пиццы [OEM-ALI 635LBDG](#) серии Millennium Valido EVO предназначена для приготовления пиццы, фастфуда и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи сенсорной панели. Возможность отдельной 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 °С. Внутренняя галогеновая подсветка и таймер. Материал фронтальной части, двери и ручки - нержавеющая сталь, материал пода - огнеупорный камень, теплоизоляция выполнена из эко-фиброкерамики 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 вниз
 - С панорамным остеклением
- Возможность подвода кабеля питания на клеммную коробку (кабель в комплект не входит)
- Производительность:
 - Пицца Ø35 см: 48 шт/час

- Пицца Ø45 см: 10 шт/час
- Противень 60x40 см: 6 шт/час
- Вместимость камеры:
 - Пицца Ø35 см: 6
 - Пицца Ø45 см: 2
 - Противень 60x40 см: 2
- Размер пода: 1130x730 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.