

**Коммерческое предложение от 16.01.2026****Печь для пиццы подовая OEM-ALI 935BEM****Цена с НДС: 489 290 руб.****Артикул: 542881****Под заказ**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	от 350 до 450
Вместимость (пицц)	9
Внутренние размеры камеры, мм	1130x1080x140
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.9
Ширина, мм	1450
Глубина, мм	1520
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	250
Вес (с упаковкой), кг	281

Подовая печь для пиццы [OEM-ALI 935BEM](#) 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 раздельной регулировки мощности верхнего нагревательного элемента и пода камеры (переключатель с шагом 20%, 5 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: 1130x1080x140 мм
- Функция экономии электроэнергии
- Контрольная панель охлаждается принудительным вентилятором
- Регулируемый шибер
- Защитный термостат
- Дверь:
  - Откидывается вниз
  - С панорамным остеклением
- Возможность подвода кабеля питания на клеммную коробку (кабель в комплект не входит)

- Производительность:
  - Пицца Ø35 см: 72 шт/час
  - Пицца Ø45 см: 20 шт/час
  - Противень 60x40 см: 12 шт/час
- Вместимость камеры:
  - Пицца Ø35 см: 9
  - Пицца Ø45 см: 4
  - Противень 60x40 см: 4
- Размер пода: 1130x1080 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.