

Коммерческое предложение от 26.11.2025

Печь для пиццы подовая OEM-ALI 635LAEM

Цена с НДС: 437 810 руб.

Артикул: 786448



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 <u>OEM-ALI 635LAEM</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 20%, 5 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: 72 шт/часПицца Ø45 см: 20 шт/час

• Противень 60х40 см: 12 шт/час

• Вместимость камеры:

Пицца Ø35 см: 9Пицца Ø45 см: 4

∘ Противень 60х40 см: 4

• Размер пода: 1130х1080 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.