

Коммерческое предложение от 13.01.2026**Печь для пиццы подовая OEM-ALI Voltaire Ravenna Mosaico MET****Цена с НДС: 1 690 074 руб.****Артикул: 293211****Под заказ**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	газ
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	от 350 до 450
Вместимость (пицц)	5, 9, 12
Внутренние размеры камеры, мм	1300x1130x180
Ширина, мм	1830
Глубина, мм	1620
Высота, мм	785
Вес (без упаковки), кг	499
Вес (с упаковкой), кг	554

Подовая печь для пиццы [OEM-ALI Voltaire Ravenna Mosaico MET](#) серии Voltaire предназначается для приготовления пиццы, фастфуда и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах.

Управление при помощи электромеханической панели. Возможность раздельной регулировки мощности верхнего нагревательного элемента и пода камеры. Материал пода - оgneупорный шамотный камень, печь стилизована под печь на древесном топливе, фронтальная часть облицована мозайкой.

Технические характеристики:

- Внутренние размеры камеры: 1300x1130x180 мм
- Стилизована под печь на древесном топливе
- Пъезозажигание
- Регулируемая система распределения тепловых потоков аналогичная электрическим печам профессионального класса
- Инфракрасные верхние горелки с керамическими пластинами
- Съемная заслонка
- Абсолютная равномерность выпечки при полной загрузке без необходимости поворачивания и дополнительного контроля
- Работает на метане
- Производительность:
 - Пицца Ø30 см: 140 шт/час
 - Пицца Ø35 см: 100 шт/час
 - Пицца Ø45 см: 45 шт/час
 - Противень 60x40 см: 25 шт/час
- Вместимость камеры:

- Пицца Ø30 см: 12
- Пицца Ø35 см: 9
- Пицца Ø45 см: 5
- Противень 60x40 см: 5
- Размер пода: 1300x1130 мм
- Толщина пода: 40 мм
- Напряжение: 220 В
- Габариты в упаковке: 1830x1950x1130 мм

Опционально доступно к заказу:

- Открытый стенд
- Заслонка дымохода

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.