

**Коммерческое предложение от 05.02.2026****Печь подовая ZANOLLI T POLIS 2/MC30/ПОД/ПАР****Цена с НДС: 619 271 руб.****Артикул: 665288****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Пароувлажнение</b>	Есть
<b>Количество камер (подов)</b>	2
<b>Количество листов</b>	2
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	8.8
<b>Ширина, мм</b>	1250
<b>Глубина, мм</b>	1260
<b>Высота, мм</b>	480
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	155
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	235

Печь подовая [ZANOLLI T POLIS 2/MC30/ПОД/ПАР](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Модель оборудована цифровым управлением, независимым парогенератором, шамотным подом, электронными часами, подсветкой камеры и дверьми со смотровым окном. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Внутренний размер камеры: 830x660x300 мм
- Вместимость: 2 противня 400x600 мм
- Максимальная температура: до 400°C
- Дверца печи с двойным остеклением
- Электронная клавиатура для легкости ввода данных
- Установленная температура и реальная температура, всегда видны на двойном дисплее
- Запрограммированное включение камеры
- Таймер с акустическим аварийным сигналом при окончании выпечки
- Функция экономии энергии

- 9 программ выпекания, в которых может храниться информация о времени приготовления, температуре, об уровне мощности нагрева печи сверху и снизу, о функции таймера и т.д.

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

Цены указаны с учетом НДС.