COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Печь подовая ZANOLLI T POLIS 2S/MC18/ПОД/ПАР

**Цена с НДС: 656 043 руб.**

Артикул: **405093**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Пароувлажнение** | Есть |
| **Количество камер (подов)** | 2 |
| **Количество листов** | 2 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 9.2 |
| **Ширина, мм** | 1020 |
| **Глубина, мм** | 1390 |
| **Высота, мм** | 360 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 136 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 250 |

Печь подовая ZANOLLI T POLIS 2S/MC18/ПОД/ПАР используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована цифровым управлением, парогенератором, каменным подом, электронными часами, подсветкой камеры и дверьми со смотровым окном. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Внутренний размер камеры: 650x860x180 мм
- Вместимость: 2 противня 400x600 мм или 3 пиццы 330 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.