COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь подовая ZANOLLI T POLIS 4/MC30/ПОД/ПАР

Цена с НДС: 782 912 руб.

Артикул: **340028**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	2
Количество листов	4
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.8
Ширина, мм	1250
Глубина, мм	1610
Высота, мм	480
Вес (без упаковки), кг	235
Вес (с упаковкой), кг	285

Печь подовая ZANOLLI T POLIS 4/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, парогенератором, шамотным подом, электронными часами, подсветкой камеры и дверьми со смотровым окном. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Внутренний размер камеры: 830x1260x300 мм
- Вместимость: 6 пицц диаметром 33 см или 4 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.