COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 22.11.2026

Печь подовая ZANOLLI T POLIS 6/MC30/ПОД/ПАР



Цена с НДС: 773 435 руб.

Артикул: **542248**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Пароувлажнение	Есть
Количество камер (подов)	4
Количество листов	6
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16
Ширина, мм	1660
Глубина, мм	1610
Высота, мм	480
Вес (без упаковки), кг	310
Вес (с упаковкой), кг	457

Печь подовая ZANOLLI T POLIS 6/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: 1240x1260x300 мм
- Вместимость: 6 противней 400x600 мм или 12 пицц диаметром 300 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.