

Коммерческое предложение от 16.11.2025

Печь конвейерная Zanolli SYNTHESIS 08/50 E/MC DIG с подставкой

Цена с НДС: 1 006 613 руб.

Артикул: **762091**



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Италия Тип подключения электричество 300 Диаметр пиццы, мм Исполнение на стенде от 50 до 60 Производительность, шт/час 380 Подключение, В Мощность, кВт 14.2 Ширина, мм 1260 Глубина, мм 1750 Высота, мм 490

215272

Конвейерная печь Zanolli SYNTHESIS 08/50 E/MC DIG используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления пиццы, запеченных овощей, фаст-фуда и хлебобулочных изделий. Модель оснащена цифровым управлением, функцией установки температуры приготовления, контроллером скорости движения конвейера и подставкой на колесиках.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

Технические характеристики:

- Температурный режим: 320 °C
- Внутренний размер камеры: 500х850х100 мм
- Габариты подставки: 1040х850х590 мм
- Сниженное энергопотребление
- 10 настраиваемых программ выпечки
- Зонд в центре камеры: лучший контроль температуры
- Улучшенная изоляция камеры
- Низкий уровень шума
- Быстрое достижение заданной температуры выпечки
- Возможность отдельного регулирования нагрева сверху и снизу
- Возможность запрограммированного включения печи 2 раза в день

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.