

Коммерческое предложение от 16.11.2025

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

Цена с НДС: 1 058 394 руб.

Артикул: 305996



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	газ
Диаметр пиццы, мм	300
Исполнение	на стенде
Производительность, шт/час	от 50 до 60
Мощность, кВт	13.9
Ширина, мм	1260
Глубина, мм	1750
Высота, мм	1080
Вес (без упаковки), кг	234.5
Вес (с упаковкой), кг	272

Конвейерная печь Zanolli SYNTHESIS 08/50 GAS/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.

Технические характеристики:

- Температурный режим: 320 °C • Газовая мощность: 13.9 кВт
- Внутренний размер камеры: 500х850х100 мм
- Габариты подставки: 1040х850х590 мм
- 10 настраиваемых программ выпечки
- Зонд в центре камеры: лучший контроль температуры
- Улучшенная изоляция камеры
- Низкий уровень шума
- Быстрое достижение заданной температуры выпечки
- Возможность запрограммированного включения печи 2 раза в день

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