

Коммерческое предложение от 16.11.2025

Печь конвейерная Zanolli SYNTHESIS 06/40 GAS/MC DIG

Цена с НДС: 643 005 руб.

Артикул: 482719



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Италия Тип подключения газ 300 Диаметр пиццы, мм Производительность, шт/час от 40 до 50 7 Мощность, кВт 1030 Ширина, мм Глубина, мм 1300 Высота, мм 440 Вес (без упаковки), кг 115

192.5

Конвейерная печь Zanolli SYNTHESIS 06/40 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 и контроллером скорости движения конвейера.

Вес (с упаковкой), кг

Подставка в комплект не входит и приобретается отдельно.

Технические характеристики:

- Температурный режим: 320 °C
- Газовая мощность: 7 кВт
- Внутренний размер камеры: 400х580х95 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.