COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Печь для пиццы OEM-ALI DOMITOR PRO 830 EM

Цена с НДС: 384 057 руб.

Артикул: **869617**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	2
Диаметр пиццы, мм	450от 300 до 450
Вместимость (пицц)	12
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8.8
Ширина, мм	882
Глубина, мм	827
Высота, мм	686
Вес (без упаковки), кг	217
Вес (с упаковкой), кг	252

Печь OEM-ALI DOMITOR PRO 830 EM серии Domitor предназначается для приготовления пиццы на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, термостатами вера и пода камеры, подсветкой галогеновой лампой и защитным термостатом. Материал камеры и каркаса - алюминизированная сталь, материал боковых, нижней, верхней и тыльной панели - эмалированная сталь, материал фронтальной части и двери - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Производительность:
  - Пицца Ø30 см: 96 шт/час
  - Пицца Ø45 см: 20 шт/час
  - Противень 60x40 см: 12 шт/час
- Вместимость камеры:
  - Пицца Ø30 см: 6
  - Пицца Ø45 см: 2
  - Противень 60x40 см: 2
- Размер пода: 630x630 мм
- Толщина пода: 14 мм
- Высота камеры: 105-140 мм
- Максимальная рабочая температура: + 400 °C
- Индикатор подачи напряжения:

    - На печь
    - На верхние и нижние ТЭНы
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер
- Большое смотровое стекло
- Подсветка галогеновой лампой
- Мощная теплоизоляция
- Возможность модульной установки до 3 камер
- Возможность готовить непосредственно на поде или на противнях

Опционально доступны к заказу:

- Открытый стенд
- Закрытый стенд
- Тепловой шкаф
- Направляющие для противней
- Набор четырех колёс с тормозами
- Пассивный вытяжной зонт
- Активный вытяжной зонт

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