

Коммерческое предложение от 22.06.2026

Печь для пиццы Moretti Forni Neapolis 6

Цена с НДС: 1 774 269 руб.

Артикул: **286474**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	330
Вместимость (пицц)	6
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.2
Ширина, мм	1084
Глубина, мм	1786
Высота, мм	1995
Вес (без упаковки), кг	525
Вес (с упаковкой), кг	625

Печь [Moretti Forni Neapolis 6](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производств для приготовления пиццы. Модель оснащена цифровым управлением, круглым вытяжным шкафом, цилиндрическим дымоходом, терморегулируемым расстоечным шкафом, внутренним освещением, съёмной дверцей и термостойкой ручкой. Материал корпуса - листовая сталь, покрытой высокотемпературной эпоксидной смолой и порошковой краской, отверстия духовки - чугун, цилиндрического дымохода - нержавеющей сталь, камеры для выпечки - огнеупорный кирпич, дверцы - нержавеющая сталь, внешняя обшивки - постиндустриальная отделка, передняя панель - покрытие «Inox Vintage».

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 510 °C
- Внутренние размеры камеры: 750x1125x150 мм
- Частота: 50/60 Гц
- Источник питания расстоечного шкафа: 220 В
- Средняя потребляемая мощность:
 - Печь: 6,5 кВт/ч
 - Расстоечный шкаф: 0,8 кВт
- Максимальная мощность расстоечного шкафа: 1,5 кВт
- Производительность:
 - Ø330 мм: 160 шт. / ч
- Максимальная температура: 510 °C
- Габариты расстоечного шкафа в упаковке: 1280x1940x1300 мм

- Вес расстоечного шкафа упаковке: 200 кг
- Размер соединительного кабеля:
 - Для печи: 5x6 мм²
 - Для расстоечного шкафа: 3x1,5 мм²
- Запатентованные внутренние дефлекторы сводят к минимуму утечку тепла и обеспечивают его равномерное распределение
- Непрерывный контроль температуры 2 термопарами
- Регулировка тяги пара с помощью ручного клапана
- Глиняная поверхность для выпечки «Бискотто»
- 20 настраиваемых программ
- Ежедневный таймер включения
- Электронное управление температурой с независимой регулировкой верхней и нижней части
- Предустановленные программы:
 - Повышение температуры
 - Средняя настройка
 - Максимальная настройка
 - Самоочистка с регулировкой температуры
- Боковая огнеупорная защита
- Контроль пиковых нагрузок
- Защита от перегрева
- Защищенное освещение благодаря скрытым двойным галогенным лампам
- Скрытые цокольные колеса
- Наружные поверхности Cool-Around
- Технология Eco-Standby BY для перерыва
- Двойная изоляция высокой плотности
- Соединительный кабель H07RN-F

Опционально доступно к заказу:

- Питание 220 В
- Направляющие для расстоечного шкафа
- Двигатель для вытяжки 250 м³/ч
- Упаковка для защиты внутренней камеры печи
- Дверь из нержавеющей стали с устойчивым к высоким температурам стеклом для длительного запекания
- Специальный кожух для пиццы и кожух для переворачивания
- Держатель кожуха с подставкой для съемной дверцы

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.