

Коммерческое предложение от 16.04.2026

Печь для пиццы высокоскоростная Pratica Forza STi

Цена с НДС: 624 600 руб.

Артикул: **369464**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	400
Вместимость (пицц)	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.6
Ширина, мм	704
Глубина, мм	788
Высота, мм	338
Вес (без упаковки), кг	67
Вес (с упаковкой), кг	95

Печь высокоскоростная [Pratica Forza STi](#) предназначена для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена управлением Touch Screen. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 430](#), материал внутренней камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

Технические характеристики:

- Объем камеры: 18 л
- Время приготовления:
 - Брускетта: 30 сек.
 - Поджаренный сэндвич Саб: 1 мин.
 - Пицца из свежего теста 30 см: 2 мин. 20 сек.
 - Пицца из свежего теста 35 см: 2 мин. 45 сек.
 - Пицца из свежего теста 40 см: 3 мин.
 - Рыбное филе в панировке: 5 мин. 45 сек.
 - Печенье на противне половинного размера: 10 мин.
- Габариты в упаковке: 810x890x580 мм
- Уникальная система распределения воздушного потока, обеспечивающая равномерное распределение тепла по внутренней камере, а также верхний и нижний ИК-элементы для получения превосходного результата
- Позволяет готовить на 50% быстрее по сравнению со стандартными печами
- Отдельные элементы управления температурой, воздушным потоком и нижним ИК-элементом камеры
- Ударный воздушный поток с регулируемой скоростью

- Независимо управляемые верхние и нижние нагреватели
- Высочайшая эффективность регулирования температуры - поддерживает высокие внутренние температуры без повышения температуры в помещении
- Возможность настройки и создания рецептов
- Возможность сохранения до 1024 различных рецептов, разделенных на группы и защищенных паролем
- Пошаговое программирование - позволяет оператору запускать цикл, останавливать его, добавлять новые ингредиенты и при необходимости продолжать цикл приготовления
- Гарантирует стабильные результаты при непрерывной повторяющейся работе и готовке партиями, благодаря горячему воздуху, проталкиваемому с высокой скоростью и обеспечивающему один и тот же результат каждый раз
- Подходит для приготовления любого типа пиццы: свежей, замороженной, предварительно приготовленной, на тонком и толстом тесте
- Готовит пиццу так же, как традиционные печи для пиццы, занимая гораздо меньшую площадь
- Гарантирует отличные результаты, достигаемые за счет запекания и подрумянивания
- Ручной режим приготовления позволяет быстро и инстинктивно готовить нестандартные блюда
- Сертифицированная безвентиляционная технология - отсутствие необходимости наличия вытяжки для работы
- Технология каталитического нейтрализатора превращает жировые пары в воду, позволяя печи работать без вытяжки
- Возможность снятия каталитического нейтрализатора позволяет самостоятельно осуществлять его чистку и обслуживание без необходимости обращения в сервисную службу
- Съёмный легкозаменяемый воздушный фильтр
- Наружные части печи не нагреваются во время работы
- USB-порт для большей простоты программирования, загрузки и выгрузки рецептов и обмена настройками между печами
- Дверь с двойным стеклом и внутренняя подсветка позволяют наблюдать за процессом приготовления
- Удобный дизайн, позволяющий пользователю самостоятельно выполнять очистку и техническое обслуживание
- Совместима с противнями половинного размера
- Подходит для использования с металлической посудой и противнями
- Возможность штабелирования

Опционально доступно к заказу:

- Ножки высотой 100 мм
- Алюминиевая лопатка для загрузки и выгрузки противней
- Сетка для пиццы 40 см
- Держатель губки для очистки стекла
- Губка для чистки
- Полотенце
- Средство для чистки камеры
- Средство для защиты камеры
- USB-накопитель для записи рецептов

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

Цены указаны с учетом НДС.