

Коммерческое предложение от 22.06.2026

Печь для пиццы Cuppone Alpha AO110/1TS

Цена с НДС: 1 414 506 руб.

Артикул: **580687**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	500от 300 до 500
Вместимость (пицц)	8от 3 до 8
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.2
Ширина, мм	1388
Глубина, мм	1438
Высота, мм	1697
Вес (без упаковки), кг	527
Вес (с упаковкой), кг	598

Печь [Cuppone Alpha AO110/1TS](#) профессиональное кухонное тепловое оборудование для выпекания пиццы и других хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Печь оснащена сенсорным управлением, вращающимся подом, дверью с обзорным окном и светодиодной подсветкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал огнеупорных кирпичей - кордиерит.

В комплекте подставка на колесах.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 450 °C
- Внутренние размеры камеры: 1100x1100 мм
- Количество пицц в одной камере: 3, 7, 8 шт
- Производительность выпечки пиццы:
 - 8x Ø300 мм
 - 7x Ø350 мм
 - 3x Ø500 мм
 - 2x 400x600 мм
- Точная регулировка Touch screen:
 - Температуры в камере и на поде
 - Мощности двух групп тэнов (на своде и на поде) от 0% до 100%
 - Два программируемых направления вращения пода
 - Две индивидуально регулируемые скорости вращения пода

- Уровня мощности вытяжки
- Программирование:
 - Приготовления
 - Включений на неделю
 - Оптимизация расхода энергии
- Вращающаяся выпекающая поверхность
- Отдельные армированные электрические ТЭНы на верхней и нижней поверхностях
- Звуковой сигнал окончания выпекания
- Термостат безопасности
- Вентилятор охлаждения
- Простой доступ ко всем электрическим компонентам
- Возможность вращения печи на подставке с колесами при транспортировке и установке

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

Цены указаны с учетом НДС.