

## Коммерческое предложение от 03.05.2026

### Печь для пиццы Cuppone Alpha AO140/1TS

**Цена с НДС: 1 634 038 руб.**

Артикул: **807990**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	от 300 до 500
Вместимость (пицц)	14
Подключение, В	380
Мощность, кВт	19.9
Ширина, мм	1688
Глубина, мм	1738
Высота, мм	1697
Вес (без упаковки), кг	646
Вес (с упаковкой), кг	732

Печь [Cuppone Alpha AO140/1TS](#) 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: 1400x1400 мм
- Количество пицц в одной камере: 14, 10, 5, 4 шт
- Производительность выпечки пиццы:
  - 14x Ø300 мм
  - 10x Ø350 мм
  - 5x Ø500 мм
  - 4x 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.