

Коммерческое предложение от 14.06.2026

Печь для пиццы Moretti Forni Neapolis 9

Цена с НДС: 2 288 132 руб.

Артикул: **948477**

Под заказ



| | |
|--------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип подключения | электричество |
| Количество камер (подов) | 1 |
| Диаметр пиццы, мм | 330 |
| Вместимость (пицц) | 9 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 23.4 |
| Ширина, мм | 1470 |
| Глубина, мм | 1850 |
| Высота, мм | 2000 |
| Вес (без упаковки), кг | 725 |
| Вес (с упаковкой), кг | 861 |

Печь [Moretti Forni Neapolis 9](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления пиццы. Модель оснащена цифровым управлением, цилиндрическим дымоходом, расстоечным шкафом с внутренним освещением, съёмной дверцей камеры печи и термостойкой ручкой. Материал корпуса - листовая сталь, покрытой высокотемпературной эпоксидной порошковой краской, камера из огнеупорного материала, материал пода - кирпич Бискотто, материал дверцы - высококачественная нержавеющая сталь с усиленной теплоизоляцией.

В комплекте подовая печь, закругленный вытяжной зонт в форме купола и расстоечный шкаф на колесах.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 510 °C
- Внутренние размеры камеры: 1125x1125x150 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: 240 шт. / ч
- Максимальная температура: 510 °C

- Габариты расстоечного шкафа в упаковке: 1300x2000x1680 мм
- Вес расстоечного шкафа упаковке: 255 кг
- Размер соединительного кабеля:
 - Для печи: 5x10 мм²
 - Для расстоечного шкафа: 3x1,5 мм²
- Запатентованные внутренние дефлекторы сводят к минимуму утечку тепла и обеспечивают его равномерное распределение
- Непрерывный контроль температуры 2 термодатчиками
- 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
- Кирпич Бискотто обеспечивает идеальное распределение тепла во всех зонах выпечки

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.