

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

### Печь для пиццы Moretti Forni Neapolis 9

**Цена с НДС: 2 356 776 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 в упаковке: 255 кг
- Размер соединительного кабеля:
  - Для печи: 5x10 мм<sup>2</sup>
  - Для расстоечного шкафа: 3x1,5 мм<sup>2</sup>
- 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 м<sup>3</sup>/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.