

Коммерческое предложение от 16.11.2025

Печь конвейерная Zanolli Synthesis 08/50 V PW E (на подставке)

Цена с НДС: 984 756 руб.

Артикул: 414938



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Италия Тип подключения электричество Диаметр пиццы, мм 450 Исполнение на стенде Производительность, шт/час 50 Подключение, В 380 Мощность, кВт 11.2 Ширина, мм 1260 Глубина, мм 1750

1070

180

198

Конвейерная однокамерная печь Zanolli Synthesis 08/50 V PW E изготовлена из нержавеющей стали, конвейер - из нержавеющей проволоки. Конвейерная печь может использоваться не только для приготовления стандартной пиццы, но и для выпечки тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи, а также для выпечки прямоугольной пиццы на противне 600*400 мм.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

Высота, мм

В конвейерной печи использован принцип приготовления пищи за счет потоков горячего воздуха, принудительно подаваемого на конвейер с верхней и нижней сторон по всей длине рабочей камеры. Использование принудительного нагнетания воздуха позволяет более точно варьировать температуру в различных сегментах печи. После контакта с продуктом воздух отводится из камеры через боковые карманы. Движение конвейера осуществляется в одном направлении (относительно панели управления справа налево).

В комплекте с печью идет подставка.

Особенности:

- Цифровая панель управления
- Открываемое боковое окошко для визуального контроля за процессом.
- Возможность регулировки скорости движения конвейера, которая зависит от времени нахождения продукта в печи
- Возможность установки печи в два яруса
- Поставляется со стендом
- Внутренний размер камеры: 500х850х100 мм

Ширина конвейерной ленты: 500 ммДлина конвейерной ленты: 1740 ммРазмер подставки: 1040x850x580 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.