

Коммерческое предложение от 04.04.2026

Печь конвейерная Prismafood Tunnel C/40

Цена с НДС: 484 950 руб.

Артикул: **821264**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	400
Производительность, шт/час	13
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	1425
Глубина, мм	985
Высота, мм	450
Вес (без упаковки), кг	101
Вес (с упаковкой), кг	111.1

Печь для пиццы [Prismafood Tunnel C/40](#) используется в кафе, ресторанах, барах, кинотеатрах и других заведениях общепита для выпекания запеканок и пиццы. Модель оснащена туннелем, конвейером и смотровым окошком. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Регулировка времени включения / выключения
- Регулировка скорости движения транспортера
- Регулировка температуры верхних и нижних ТЭНов
- Непрерывное движение конвейера и конвекции внутри камеры
- Температура внешней поверхности печи не превышает 40 °С
- Возможность установки друг на друга до 3 печей
- Цифровая панель управления
- Простое и понятное управление
- Легкость очистки
- Низкое энергопотребление

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Диаметр 25 см: 30 шт./ч
 - Диаметр 32 см: 15 шт./ч
 - Диаметр 40 см: 13 шт./ч

- Размер конвейерной ленты: 400x1050 мм
- Размер камеры: 400x540 мм
- Высота тунеля: 100 мм

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