

Коммерческое предложение от 16.11.2025

Печь конвейерная Prismafood Tunnel C/40

Цена с НДС: 476 999 руб.

Артикул: 821264





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 <u>Prismafood Tunnel C/40</u> 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 °C
- 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: 400х1050 мм

• Размер камеры: 400х540 мм

• Высота тунеля: 100 мм

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