

Коммерческое предложение от 01.05.2026

Печь для пиццы Valoriani Vesuvio 100GR

Цена с НДС: 546 242 руб.

Артикул: **430489**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	до 300 °C
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	5
Количество пицц в одной камере	5
Внутренние размеры камеры, мм	1000x1000x440
Тип	дровяная
Ширина, мм	1300
Глубина, мм	1160
Высота, мм	580
Вес (без упаковки), кг	500
Вес (с упаковкой), кг	570

Печь для пиццы [Valoriani Vesuvio 100GR](#) - профессиональное кухонное оборудование не только для изготовления пиццы, но и для выпечки хлеба и пирогов на предприятиях общественного питания и торговли различного типа. Благодаря равномерному нагреванию воздуха внутри печи пицца пропекается быстро и качественно. Печи выполнены из прочных огнеупорных материалов, которые выдерживают большие температуры. Горючим для данных моделей служат дрова лиственницы, уголь и брикеты. Для того чтобы произвести впечатление на посетителей, оборудование устанавливают в главный зал заведения, где гости могут самостоятельно наблюдать за процессом приготовления пиццы.

В комплект поставки входят декоративная дверная арка с металлическим дымоходом и железная заслонка.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость пиццы:
 - Диаметр 28 см: 5
 - Диаметр 30 см: 4
- Высота купола камеры: 440 мм
- Проем: 560x260 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Часовое потребление дерева для поддержания температуры 300 °C: 5 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 45 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект для монтажа и теплоизоляции
- Подставка для безопасного размещения дров
- Латунная щетка
- Дымоход с искрогасителем

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.