

Коммерческое предложение от 21.05.2025

Наименование товара: Печь для пиццы подовая OEM-ALI Voltaire Ravenna GPL

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech_dlya_pitstsy_podovaya_oem_ali_voltaire_ravenna_gpl



Описание

Подовая печь для пиццы **OEM-ALI Voltaire Ravenna GPL** серии Voltaire используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механической панелью управления с отдельными горелками верха и пода печи. Под выполнен из огнеупорного шамотного камня.

Особенности:

- Стилизована под печь на древесном топливе
- Пьезозажигание
- Регулируемая система распределения тепловых потоков аналогичная электрическим печам профессионального класса
- Инфракрасные верхние горелки с керамическими пластинами
- Съёмная заслонка
- Абсолютная равномерность выпечки при полной загрузке без необходимости поворачивания и дополнительного контроля
- Работает на сжиженном газе LPG

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Пицца Ø30 см: 140 шт/час
 - Пицца Ø35 см: 100 шт/час
 - Пицца Ø45 см: 45 шт/час
 - Противень 60x40 см: 25 шт/час
- Вместимость камеры:
 - Пицца Ø30 см: 12
 - Пицца Ø35 см: 9
 - Пицца Ø45 см: 5
 - Противень 40x60 см: 5
- Размер пода: 1300x1130 мм
- Толщина пода: 40 мм
- Напряжение: 220 В
- Габариты в упаковке: 1830x1950x1130 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Открытый стенд
- Заслонка дымохода

Характеристики

Источник тепла	газ
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	1300x1130x180 мм
Диаметр пиццы	от 30 до 45 см
Температурный режим	от 0 до 500 °С
Мощность	0.05 кВт
Ширина	1830 мм
Глубина	1620 мм
Высота	785 мм
Вес (с упаковкой)	534 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.