

Коммерческое предложение от 05.04.2025

Печь для пиццы Cuppone Giotto GT110/1D

Цена с НДС: 877 978 руб.

Артикул: **626524**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	350
Вместимость (пицц)	от 3 до 6
Количество пицц в одной камере	3, 6
Внутренние размеры камеры, мм	1100x1100x180
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.6
Ширина, мм	1350
Глубина, мм	1410
Высота, мм	1670
Вес (без упаковки), кг	460
Вес (с упаковкой), кг	517

Печь для пиццы [Cuppone Giotto GT110/1D](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровым контролем температуры и модуляции не зависимо от мощности свода и пода, дверью с обзорным стеклом и двойным галогеновым освещением камеры выпекания. Корпус выполнен из нержавеющей стали, изоляция - из сухой минеральной ваты.

Особенности:

- Программирование выпекания
- Выпекающая поверхность на вращающемся каркасе
- Двойная скорость вращения (для загрузки и выпекания)
- Возможность изменения направления вращения
- Регулируемый выпуск пара
- Огнеупорные кирпичи из кордиерита
- Отдельные армированные электрические ТЭНы на верхней и нижней поверхностях
- Звуковой сигнал окончания выпекания
- Программируемое включение печи с обратным отсчетом
- Термостат безопасности
- Вентилятор охлаждения
- Простой доступ ко всем электрическим компонентам

- Возможность вращения печи на подставке с колесами при транспортировке и установке
- Между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами необходимо сохранять расстояние от 50 мм

Дополнительные характеристики:

- Производительность выпечки пиццы:
 - 6x Ø350 мм
 - 3x Ø500 мм
- Среднее энергопотребление: 9 кВт
- Габариты в упаковке: 1240x1340x2000 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Вытяжной зонт (с мотором / без мотора с 5 скоростями)

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

Цены указаны с учетом НДС.