

Коммерческое предложение от 27.09.2024

Печь для пиццы Cuppone Donatello DN935/1D

Цена с НДС: 500 231 руб.

Артикул: **932006**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	350
Вместимость (пицц)	от 4 до 9
Количество пицц в одной камере	9,4
Внутренние размеры камеры, мм	1080x1080x140
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.6
Ширина, мм	1510
Глубина, мм	1420
Высота, мм	430
Вес (без упаковки), кг	250
Вес (с упаковкой), кг	282

Печь для пиццы [Cuppone Donatello DN935/1D](#) - профессиональное кухонное тепловое оборудование для выпекания. Широко применяется на предприятиях общественного питания и в торговых точках различного типа. Модель включает в себя галогеновое освещение камер выпекания с электронным управлением и смотровые стеклянные дверцы. Улучшенный и современный дизайн подойдет для любого вида кухни. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, а внутренние камеры из алюминатного металла.

Особенности:

- Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания
- Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания
- Регулируемая отдушина для паров выпекания
- Огнеупорные кирпичи из кордиерита
- Отдельные ТЭНы для потолка и платформы
- Возможность установки температуры камеры и мощности двух групп ТЭНов независимо друг от друга от 0% до 100%
- Программирование выпекания
- Звуковой сигнал окончания выпекания
- Программируемое включение печи с обратным отсчетом

- Возможность ярусной установки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 9x Ø350 мм
 - 4x Ø500 мм
- Производительность:
 - Ø350 мм: от 90 до 99 пицц/час
 - Ø500 мм: от 40 до 44 пицц/час
- Среднее энергопотребление: 7,6 кВт
- Габариты в упаковке: 1560x1560x620 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка (с колесами или без колес)
- Вытяжной зонт(с мотором или без мотора с 5 скоростями)

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

Цены указаны с учетом НДС.