COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 11.11.2026

# Печь для пиццы Prismafood BASIC 2/40

**Цена с НДС: 78 821 руб.**

Артикул: **579630**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Количество камер (подов)** | 2 |
| **Диаметр пиццы, мм** | 320 |
| **Вместимость (пицц)** | 2 |
| **Количество пицц в одной камере** | 1 |
| **Внутренние размеры камеры, мм** | 410x360x90 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 2.4 |
| **Ширина, мм** | 615 |
| **Глубина, мм** | 500 |
| **Высота, мм** | 430 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 33 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 36.3 |

Печь для пиццы **Prismafood BASIC 2/40** предназначена для выпекания пиццы, запеканок и прочей продукции на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Печь оснащена внутренней подсветкой камер, дверьми со стеклянными вставками и дном, выложенным из огнеупорного камня. Независимое управление верхним и нижним ТЭНом. Материал передней панели - нержавеющая сталь, материал боковых стенок - окрашенная листовая сталь, материал теплоизоляции камер - волоконная минеральная вата.

**Технические характеристики:**

- Вместимость пицц: 1 + 1 пицц D = 360 мм или 2 + 2 пиццы D = 240 мм
- Два термостата с контрольными лампами не допускают перегрева оборудования
- Электромеханическая панель управления
- Особопрочные стальные ТЭНы
- Поверхность выпекания из огнеупорного камня длительное время сохраняет тепло
- Нагрев распределяется по камере равномерно
- Ручка встроена по всей длине с углублениями для удобного захвата
- Мощность верхних ТЭНов: 2x 0,8 кВт
- Мощность нижних ТЭНов: 1x 0,8 кВт
- Объем: 0,23 м3
- Габариты в упаковке: 670x600x580 мм

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