COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь для пиццы дровяная Valoriani Vesuvio Plus 120GR

Цена с НДС: 1 103 705 руб.

Артикул: **282797**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	300 °C
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	6
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры, мм	1200x1200x440
Тип	дровяная
Ширина, мм	1535
Глубина, мм	1600
Высота, мм	1960
Вес (без упаковки), кг	650
Вес (с упаковкой), кг	715

Дровяная печь для пиццы Valoriani Vesuvio Plus 120GR используется на предприятиях общественного питания для приготовления шашлыков и блюд традиционной русской кухни, основанных на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре, выпечки пиццы, хлеба и пирогов исключительно с использованием дров или древесного угля.

Печь собирается на месте установки из укрупненных разрозненных элементов. Печи серии GR удобны для установки в закрытых помещениях и просты в транспортировке, что связано со сравнительно небольшим размером и весом отдельных элементов прибора.

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

Дополнительные характеристики:

- Вместимость пиццы:
  - Диаметр 28 см: 5
  - Диаметр 30 см: 6
- Размер пода: 1200x1200 мм
- Высота купола камеры: 440 мм
- Проем: 560x260 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Часовое потребление дерева для поддержания температуры 300 °C: 7 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 60 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Набор для сборки
- Подставка для дров
- Латунная щетка
- Дымоход с искрогасителем
- Металлический стенд

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