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 Valoriani Vesuvio 120GR



Цена с НДС: 830 453 руб.

Артикул: **250273**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим, °C	до 300 °C
Диаметр пиццы, мм	300
Вместимость (пицц)	6от 5 до 6
Количество пицц в одной камере	5,6
Внутренние размеры камеры, мм	1200x1200x440
Тип	дровяная
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	1360
Высота, мм	580
Вес (без упаковки), кг	600
Вес (с упаковкой), кг	670

Печь для пиццы Valoriani Vesuvio 120GR используется для изготовления пиццы, выпечки хлеба и пирогов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Благодаря равномерному нагреванию воздуха внутри печи пицца пропекается быстро и качественно. Печи выполнены из прочных огнеупорных материалов, которые выдерживают большие температуры. Горючим для данных моделей служат дрова лиственницы, уголь и брикеты. Для того чтобы произвести впечатление на посетителей, оборудование устанавливают в главный зал заведения, где гости могут самостоятельно наблюдать за процессом приготовления пиццы.

В комплекте декоративная дверная арка с металлическим дымоходом и железная заслонка.

Технические характеристики:

- Диаметр пода: 120 мм
- Проем: 560x260 мм
- Высота купола камеры: 440 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Время разогрева: 60 мин.
- Потребление дерева: 6 кг/ч

Опционально доступно к заказу:

- Подставка для безопасного размещения дров

- Латунная щетка
- Комплект для монтажа и теплоизоляции
- Дымоход с искрогасителем

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