COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь конвейерная Zanolli Synthesis 08/50 V PW E

Цена с НДС: 1 080 114 руб.

Артикул: **351676**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	450
Производительность, шт/час	50
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.2
Ширина, мм	1260
Глубина, мм	1750
Высота, мм	490
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	198

Конвейерная однокамерная печь Zanolli Synthesis 08/50 V PW E (2SV4416) NORMAL изготовлена из нержавеющей стали, конвейер - из нержавеющей проволоки. Конвейерная печь может использоваться не только для приготовления стандартной пиццы, но и для выпечки тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи, а также для выпечки прямоугольной пиццы на противне 600*400 мм.

В конвейерной печи использован принцип приготовления пищи за счет потоков горячего воздуха, принудительно подаваемого на конвейер с верхней и нижней сторон по всей длине рабочей камеры. Использование принудительного нагнетания воздуха позволяет более точно варьировать температуру в различных сегментах печи. После контакта с продуктом воздух отводится из камеры через боковые карманы. Движение конвейера осуществляется в одном направлении (относительно панели управления справа налево).

Внимание! Подставка под печь приобретается отдельно!

Особенности:

- Цифровая панель управления
- Открываемое боковое окошко для визуального контроля за процессом.
- Возможность регулировки скорости движения конвейера, которая зависит от времени нахождения продукта в печи
- Возможность установки печи в два яруса
- Поставляется со стендом
- Внутренний размер камеры: 500x850x100 мм
- Ширина конвейерной ленты: 500 мм

- Длина конвейерной ленты: 1740 мм

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