COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Печь для пиццы подовая OEM-ALI 635SBEM

Цена с НДС: 275 540 руб.

Артикул: **465067**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	450от 350 до 450
Вместимость (пицц)	6
Внутренние размеры камеры, мм	759x1088x150
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.2
Ширина, мм	1075
Глубина, мм	1435
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	202
Вес (с упаковкой), кг	224

Подовая печь для пиццы OEM-ALI 635SBEM серии Milennium Valido EVO предназначается для приготовления пиццы, фастфуда и выпечки на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи сенсорной панели. Возможность раздельной регулировки мощности верхнего нагревательного элемента и пода камеры (переключатель с шагом 20%, 5 положений). Регулировка температурного режима с помощью электронного термостата с шагом в 1 °C. Внутренняя галогеновая подсветка и таймер. Материал фронтальной части, двери и ручки - нержавеющая сталь, материал пода - огнеупорный камень, теплоизоялция выполнена из эко-фиброкерамики и игольчатой минеральной ваты.

Технические характеристики:

- Функция экономии электроэнергии
- Контрольная панель охлаждается принудительным вентилятором
- Регулируемый шибер
- Защитный термостат
- Дверь:
  - Откидывается вниз
  - С панорамным остеклением
- Возможность подвода кабеля питания на клеммную коробку (кабель в комплект не входит)
- Производительность:
  - Пицца Ø35 см: 32 шт/час
  - Пицца Ø45 см: 5 шт/час

    - Противень 60x40 см: 3 шт/час
- Вместимость камеры:
    - Пицца Ø35 см: 4
    - Пицца Ø45 см: 1
    - Противень 60x40 см: 1
- Размер пода: 750x1080 мм
- Толщина пода: 19 мм

Опционально доступно к заказу:

- Открытый стенд
- Закрытый стенд
- Тепловой шкаф

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