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 подовая OEM-ALI DM630LEM

Цена с НДС: 259 356 руб.

Артикул: **357678**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы, мм	450от 300 до 450
Вместимость (пицц)	6
Внутренние размеры камеры, мм	930x630x150
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	1250
Глубина, мм	970
Высота, мм	400
Вес (без упаковки), кг	134
Вес (с упаковкой), кг	159

Подовая печь для пиццы OEM-ALI DM630LEM серии Domitor предназначается для приготовления пиццы, выпечки и фастфуда на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Цифровая панель управления с возможность раздельного контроля температуры верхнего нагревательного элемента и пода камеры. Печь оснащена галогеновой подсветкой, защитным термостатом и большим смотровым окном. Материал двери и фронтальной части - нержавеющая сталь, материал камеры и каркаса - алюминизированная сталь, материал боковых, нижней, верхней и тыльной панели - эмалированная сталь, под выполнен из огнеупорного камня.

Технические характеристики:

- Внутренние размеры камеры: 930x630x150 мм
- Индикатор подачи напряжения:
  - На печь
  - На верхние и нижние ТЭНы
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер
- Мощная теплоизоляция
- Размер пода: 930x630 мм
- Высота камеры: 150 мм
- Вместимость :
  - 6 пицц диаметром 30 см (58 шт/ч)
  - 2 пиццы диаметром 45 см (12 шт/ч)

    - 2 противня 600x400 мм (6 шт/ч)
- Габариты в упаковке: 1460x1080x530 мм

Опционально доступны к заказу:

- Открытый стенд
- Закрытый стенд
- Тепловой шкаф
- Направляющие для противней
- Набор четырех колёс с тормозами
- Пассивный вытяжной зонт
- Активный вытяжной зонт

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