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 ROMEO 76

Цена с НДС: 187 450 руб.

Артикул: **856050**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	210
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	750
Глубина, мм	310
Высота, мм	320
Вес (без упаковки), кг	22
Вес (с упаковкой), кг	35

Конвейерная печь Zanolli ROMEO 76 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления пиццы, запеченных овощей, фаст-фуда и хлебобулочных изделий. Модель оснащена электромеханическим управлением, функцией установки температуры приготовления, контроллером скорости движения конвейера. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Внутренний размер камеры: 500x220x100 мм
- Независимое регулирование интенсивности нагрева верхней и нижней частей камеры
- Максимальная универсальность
- Простота использования
- Переменная скорость конвейера
- Независимое регулирование верхней и нижней части духовки
- Простота в очистке и обслуживании

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