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 E/MC DIG

Цена с НДС: 1 130 016 руб.

Артикул: **447090**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	300
Производительность, шт/час	110от 100 до 110
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.24
Ширина, мм	1260
Глубина, мм	1750
Высота, мм	1080
Вес (без упаковки), кг	180
Вес (с упаковкой), кг	242

Конвейерная печь Zanolli SYNTHESIS 08/50 E/MC DIG используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления пиццы, запеченных овощей, фаст-фуда и хлебобулочных изделий. Модель оснащена цифровым управлением, функцией установки температуры приготовления и контроллером скорости движения конвейера.

Подставка в комплект не входит.

Технические характеристики:

- Температурный режим: 320 °C
- Внутренний размер камеры: 500x850x100 мм
- Сниженное энергопотребление
- 10 настраиваемых программ выпечки
- Зонд в центре камеры: лучший контроль температуры
- Улучшенная изоляция камеры
- Низкий уровень шума
- Быстрое достижение заданной температуры выпечки
- Возможность отдельного регулирования нагрева сверху и снизу
- Возможность запрограммированного включения печи 2 раза в день

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