

Коммерческое предложение от 27.06.2026

Печь конвейерная Zanolli SYNTHESIS 12/100 E/MC DIG

Цена с НДС: 1 828 281 руб.

Артикул: **106160**

Под заказ



| | |
|----------------------------|------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип подключения | электричество |
| Диаметр пиццы, мм | 300 |
| Производительность, шт/час | 220от 180 до 220 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 44.9 |
| Ширина, мм | 1850 |
| Глубина, мм | 2450 |
| Высота, мм | 1180 |
| Вес (без упаковки), кг | 450 |
| Вес (с упаковкой), кг | 608 |

Конвейерная печь [Zanolli SYNTHESIS 12/100 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 °С
- Внутренний размер камеры: 1000x1300x100 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.