

Коммерческое предложение от 16.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы дровяная Valoriani Vesuvio 120*160 GR

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech_dlya_pitstsy_drovyanaya_valoriani_vesuvio_120160_gr



Описание

Дровяная печь **Valoriani Vesuvio 120*160 GR** используется в ресторанах, барах, кафе и других предприятиях общественного питания для выпечки пиццы, хлеба и пирогов, приготовления шашлыка и гриль-блюдов, обжарки, тушения и запекания по рецептуре, основанной на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре. Элементы пода выполнены из огнеупорной натуральной глины с высоким содержанием глинозема, дымоход и заслонка – из металла.

В комплект поставки входят элементы купола и пода, декоративная дверная арка, дымоход и заслонка.

Особенности:

- Простота монтажа компактных модульных элементов на подготовленной в соответствии с инструкцией платформе
- Возможность установки в закрытых вентилируемых помещениях, встраивания в стену и систему вытяжки
- Сводчатая конструкция и низкая теплопроводность стенок для равномерной

- производительности камеры, предотвращения пригорания и сохранения сочности блюд
- Прочные и экологически чистые материалы для безопасной и длительной эксплуатации
- Широкий спектр дизайнерских решений для внешней отделки купола

Дополнительные характеристики:

- Потребление древесины для поддержания температуры 300 °C: 7 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 90 мин.
- Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °C: 19500 ккал/ч
- Габариты пода: 1200x1600 мм
- Высота купола: 440 мм
- Толщина стенки купола: 80 мм
- Толщина пода: 60 мм
- Ширина устья: 550 мм
- Высота устья: 280 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект для монтажа и теплоизоляции
- Подставка для безопасного размещения дров
- Комплект пиццерийных принадлежностей
- Дымоход с искрогасителем

Характеристики

Источник тепла	дрова
Вместимость (пицц)	от 8 до 9
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	1200x1600x440 мм
Диаметр пиццы	от 28 до 30 см
Температурный режим	от 250 до 500 °C
Ширина	1360 мм
Глубина	1900 мм
Высота	580 мм
Вес (без упаковки)	750 кг
Вес (с упаковкой)	870 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.