

Коммерческое предложение от 14.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы дровяная Valoriani Vesuvio 140*160 ОТ

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech_dlya_pitstsy_drovyanaya_valoriani_vesuvio_140160_ot



Описание

Дровяная печь **Valoriani Vesuvio 140*160 ОТ** 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. Модель оснащена декоративной дверной аркой, дымоходом и заслонкой. Под выполнен из огнеупорной натуральной глины с высоким содержанием глинозема, основание, каркасная рама, внешняя облицовка, дымоход и заслонка – из металла. Каркас и облицовка покрыты огнеупорной краской.

В комплект поставки входит деревянная упаковка.

Особенности:

- Монтаж с помощью погрузчика или крана 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

Дополнительные характеристики:

- Потребление древесины для поддержания температуры 300 °С: 8 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °С: 100 мин.
- Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °С: 22000 ккал/ч
- Габариты пода: 1400x1600 мм
- Высота купола: 460 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):

- Металлический стенд
- Подставка для безопасного размещения дров
- Комплект пиццерийных принадлежностей
- Дымоход с искрогасителем

Характеристики

| | |
|---------------------------|------------------|
| Источник тепла | дрова |
| Вместимость (пицц) | от 11 до 12 |
| Количество камер (подов) | 1 |
| Внутренние размеры камеры | 1400x1600x460 мм |
| Диаметр пиццы | от 28 до 30 см |
| Температурный режим | от 250 до 500 °С |
| Ширина | 1800 мм |
| Глубина | 2100 мм |
| Высота | 1096 мм |
| Вес (без упаковки) | 1750 кг |
| Страна производства | Италия |