

Коммерческое предложение от 30.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы Cuppone Donatello DN635L/2D

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech_dlya_pitstsy_cuppone_donatello_dn635l_2d



Описание

Печь для пиццы **Cuppone Donatello DN635L/2D** используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 цифровыми панелями управления, дверями с обзорными стеклами и галогеновым освещением камер выпекания. Корпус и камеры выпекания выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Уплотнительная жароустойчивая прокладка между дверью и камерой выпекания
- Встроенная система рекуперации тепла в камере выпекания
- Регулируемая отдушина для паров выпекания
- Огнеупорные кирпичи из кордиерита
- Отдельные ТЭНы для потолка и платформы
- Возможность установки температуры камеры и мощности двух групп ТЭНов независимо друг от друга от 0% до 100%
- Программирование выпекания
- Звуковой сигнал окончания выпекания

- Программируемое включение печи с обратным отсчетом
- Термостат безопасности
- Вентилятор охлаждения
- Возможность ярусной установки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 6+6х Ø350 мм
 - 2+2х Ø500 мм
- Производительность:
 - Ø350 мм: от 120 до 132 пицц/час
 - Ø500 мм: от 40 до 44 пицц/час
- Среднее энергопотребление: 10,4 кВт
- Габариты в упаковке: 1560х1200х960 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка (с колесами или без колес)
- Вытяжной зонт(с мотором или без мотора с 5 скоростями)

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Источник тепла	380 В
Вместимость (пицц)	от 4 до 12
Количество камер (подов)	2
Количество пицц в одной камере	2, 6
Внутренние размеры камеры	1080х720х140 мм
Диаметр пиццы	от 35 до 50 см
Температурный режим	400 °С
Мощность	17.2 кВт
Ширина	1510 мм
Глубина	1060 мм
Высота	780 мм
Вес (без упаковки)	247 кг
Вес (с упаковкой)	274 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.