

# Описание товара Печь для пиццы подовая OEM- ALI Voltaire Ravenna MET



## Описание

Подовая печь для пиццы **OEM-ALI Voltaire Ravenna MET** серии Voltaire используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механической панелью управления с отдельными горелками верха и пода печи. Под выполнен из огнеупорного шамотного камня.

## **Особенности:**

- Стилизована под печь на древесном топливе
- Пьезозажигание
- Регулируемая система распределения тепловых потоков аналогичная электрическим печам профессионального класса
- Инфракрасные верхние горелки с керамическими пластинами
- Съемная заслонка
- Абсолютная равномерность выпечки при полной загрузке без необходимости поворачивания и дополнительного контроля
- Работает на метане

## **Дополнительные характеристики:**

- Производительность:
  - Пицца Ø30 см: 140 шт/час
  - Пицца Ø35 см: 100 шт/час
  - Пицца Ø45 см: 45 шт/час
  - Противень 60x40 см: 25 шт/час

-

Вместимость камеры:

- Пицца Ø30 см: 12
- Пицца Ø35 см: 9
- Пицца Ø45 см: 5
- Противень 60x40 см: 5
- Размер пода: 1300x1130 мм
- Толщина пода: 40 мм
- Напряжение: 220 В
- Габариты в упаковке: 1830x1950x1130 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

- Открытый стенд
- Заслонка дымохода

**Характеристики**

Источник тепла	газ
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	1300x1130x180 мм
Диаметр пиццы	от 30 до 45 см
Температурный режим	от 0 до 500 °С
Мощность	0.05 кВт
Ширина	1830 мм
Глубина	1620 мм
Высота	785 мм
Вес (с упаковкой)	534 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.