

## Коммерческое предложение от 07.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы Voldone PIZZA 6

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech\\_dlya\\_pitstsy\\_voldone\\_pizza\\_6](https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech_dlya_pitstsy_voldone_pizza_6)



### Описание

Дровяная печь для пиццы **Voldone PIZZA 6** предназначена для приготовления пицц, хлебобулочных изделий, а также блюд из мяса, птицы, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания. В модели работают параллельно три метода нагрева: конвекция (циркуляция воздушных масс), кондукция (излучение тепла подовым камнем) и отражение тепла от стен свода. Оборудование выполнено из конструкционной и нержавеющей стали.

### **Особенности:**

- Встроенный термометр
- Подставка с 2 сплошными полками

### **Дополнительные характеристики:**

- Производительность хлеба: 12 кг
- Время разогрева: 30 мин.
- Размеры пода: 1200x900 мм
- Площадь пода: 1,08 м<sup>2</sup>
- Ширина устья печи: 560 мм

- Высота устья печи: 290 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм

*\* Общие габариты указаны без учета подставки.*

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

### **Характеристики**

Источник тепла	дрова
Вместимость (пицц)	7
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	7
Диаметр пиццы	30 см
Температурный режим	от 0 до 450 °С
Ширина	1350 мм
Глубина	1100 мм
Высота	782 мм
Вес (без упаковки)	250 кг
Вес (с упаковкой)	270 кг
Страна производства	Россия

---

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.