

# Описание товара Печь для пиццы дровяная Кобор TESORO PS71 STANDARD



## Описание

Печь **Кобор TESORO PS71 STANDARD** предназначена для выпечки пиццы в неаполитанском стиле. Модель оснащена топкой для дров с отдельной дверцей, встроенным термометром, вращающимся подом, подсветкой, колесами и выдвижным зольным ящиком. Столешница выполнена из натурального камня, под - из огнеупорного камня толщиной 30 мм.

## **Особенности:**

- Приготовление пиццы за счет сочетания инфракрасного излучения огня в спектре 0,7 мкм, нагретого камня и конвекционного тепла
- Куполообразный свод для равномерного нагнетания и распределения жара
- Ошпаклеванный в белый цвет купол

## **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость:
  - Диаметр пиццы 25 см: 7
  - Диаметр пиццы 30 см: 4
  - Диаметр пиццы 35 см: 3
- Время разогрева: 30 мин.
- Площадь пода: 0,5 м<sup>2</sup>
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Средний расход топлива: 3 кг

## Характеристики

Ширина	1450 мм
Глубина	1300 мм
Высота	1980 мм
Вес (без упаковки)	600 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 300 до 450 °С
Источник тепла	дрова
Диаметр пиццы	от 25 до 35 см
Вместимость (пицц)	7
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	7, 3, 4
Бренд	Кобор
Видео	<a href="https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239371&amp;hd=2&amp;autoplay=0">https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239371&amp;hd=2&amp;autoplay=0</a>

---

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.