

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Печь конвейерная Zanolli SYNTHESIS 08/50 E/MC DIG с подставкой

Цена с НДС: 896 000 руб.

Артикул: **667097**

Есть в наличии



| | |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип подключения | электричество |
| Диаметр пиццы, мм | 300 |
| Исполнение | на стенде |
| Производительность, шт/час | от 50 до 60 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 14.2 |
| Ширина, мм | 1260 |
| Глубина, мм | 1750 |
| Высота, мм | 490 |
| Вес (без упаковки), кг | 215 |
| Вес (с упаковкой), кг | 272 |

Конвейерная печь [Zanolli SYNTHESIS 08/50 E/MC DIG](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления пиццы, запеченных овощей, фаст-фуда и хлебобулочных изделий. Модель оснащена цифровым управлением, функцией установки температуры приготовления, контроллером скорости движения конвейера и подставкой на колесиках.

Уценка в связи с некомплектностью оборудования. Произведена доукомплектация в сервисном центре. Оборудование полностью исправно, полная комплектация, заводская упаковка вскрыта и повреждена.

Технические характеристики:

- Температурный режим: 320 °С
- Внутренний размер камеры: 500x850x100 мм
- Габариты подставки: 1040x850x590 мм
- Сниженное энергопотребление
- 10 настраиваемых программ выпечки
- Зонд в центре камеры: лучший контроль температуры
- Улучшенная изоляция камеры
- Низкий уровень шума
- Быстрое достижение заданной температуры выпечки
- Возможность отдельного регулирования нагрева сверху и снизу
- Возможность запрограммированного включения печи 2 раза в день

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.