

## Коммерческое предложение от 06.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы Prismafood Basic 1/40

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech-dlya-pitstsy-prismafood-basic-1-40>



### Описание

- Печь для пиццы Prismafood Basic 1/40 – электрическое устройство подового типа для выпекания пицц, дрожжевых грузинских лавашей, сдобных пирожков, крастов, а также для запекания мяса, овощей, приготовления некоторых десертов, горячих бутербродов в небольших кафетериях, бистро, буфетах и закусовых.
- Особенности модели Basic 1/40:
  - одна нагревательная камера;
  - диаметр выпекаемой пиццы – 320 мм;
  - электромеханическое управление нагревом;
  - пределы регулирования:
    - 50 ...
    - 320 °С;
  - встроенное освещение камеры;
  - два нагревательных элемента;
  - световая индикация подачи тока, работы ТЭНов.
- Стандартная комплектация:
  - ТЭНов – нижний и верхний уровни, мощностью по 0,8 кВт;

- под электропечи – камень огнеупорный;
- фронтальная панель – нержавеющей сталь;
- остальной корпус – окрашенная сталь, боковины с перфорацией;
- дисковый термостат и таймер;
- дверка распашная, без остекления, снабжена ручкой.
- Особенности эксплуатации:
- подключение к сети 220–230 В, требуется заземление;
- настольная модель, устанавливается на ровную термостойкую поверхность (ножки отсутствуют);
- не размещать вблизи источника брызг, горючих веществ.

## **Характеристики**

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	350 мм
Количество пицц на уровень	1
Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	50-320 °С
Напряжение	220 В
Внутренний размер рабочей камеры	410x360x90 мм
Материал корпуса	комбинированная облицовка
Сборка	500
Высота, мм	270 мм
Длина, мм	575 мм
Способ установки	встраиваемый
Мощность, кВт	1.6 кВт

---

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.