

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 4 від 08-05-2024

Помпейська піч EGO FORNI NAPOLI N-100, на дровах

259 969 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Матеріал корпусу	кераміка
Розміри камери, мм	
Висота	1280 мм
Глибина	1750 мм
Ширина	1600 мм
Кількість камер	1
Тип	на дровах
Вага, кг	1800
Гарантія	12 міс

Опис товару

- Робоча температура: до 500 °C
- Мінімальна робоча температура: 250 °C
- Висота підставки: 880 мм
- Діаметр (внутрішній) пода: 1000 мм
- Зовнішній діаметр: 1600 мм
- Висота без підставки: 1280 мм
- Витрати дров: 4-5 кг/година
- Кількість піцц, що готуються, по 25 см: 4 шт.
- Кількість піцц, що готуються, по 30 см: 3 шт.
- Кількість піцц, що готуються, по 35 см: 2 шт.
- Кількість піцц, що готуються, по 40 см: 2 шт.
- Кількість піцц, що готуються, по 45 см: 2 шт.
- Кількість піцц, що готуються, по 50 см: 2 шт.
- Матеріали: кераміка
- Базова комплектація: заслінка, шпаклівка "баранчик", фарбування (колір на вибір)

Додаткові опції:

- Навчання (робота з піччю, курс піцайоло, рецептура випікання)
- Підставка (ніжки)
- Доставка та встановлення готової печі: доставка по тарифам транспортних компаній + відрядження спеціалістів (проїзд, проживання харчування)
- Збірка печі на об'єкті замовника (10% від вартості печі) + відрядження спеціалістів; час збірки 1-2 дні.
- Декоративне оздоблення куполу – фарбування, шпаклівка, мозаїка, логотип

- Варіанти полицки: камінь, граніт, мармур
 - Перший розпал
-

Додаткові переваги печей на дровах серії "Napoli"

- Міцний довговічний керамічний під
- Лита система купола жарочної камери
- Це мобільна піч на дровах. N-100 можна переносити з місця на місце або перевозити з собою на далекі відстані. Однак для цього будуть необхідно спеціальні засоби, типу рокли. Піч можна встановлювати на ніжки або на рівну поверхню.
- Его N-100 досить швидко набирає температуру. Для самої першої розпалювання вам знадобиться близько 2 годин. А після робочого дня і ночі простою з закритою заслінкою, в камері зберігається температура до 300 С.