

Описание товара 17.07.2025

Наименование товара: Печь на твердом топливе Alfa pizza Grande Chef 100

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-na-tverdom-toplive/pech-na-tverdom-toplive-alfa-pizza-grande-chef-100>



Описание

- Горящий огонь в печи создаст уют и комфорт в вашей пиццерии или ресторане.
- Сделайте печь центром вашего заведения и посетители будут возвращаться к вам вновь и вновь. Относительно быстрый разогрев до рабочей температуры и долгое сохранение тепла делают печь на дровах удобной для использования в ресторанах и пиццериях.
- Более подробно технические характеристики представлены в буклете. В печи вы можете готовить разнообразные блюда.
- Жарить мясо и овощи на гриле, томить каши и супы, готовить закуски и варенье, печь пиццу и пироги.
- Блюда приготовленные в печи на огне сохраняют энергетические свойства. Шесток в передней части печи вместителен и большой по глубине.
- Удобная дверца-заслонка на шарнирах снабжена смотровым окном, в которое вы можете наблюдать за приготовлением пищи.
- Декоративная рамка, обрамляющая устье печи, позволяет увеличить свободное пространство и освещать рабочие части печи.
- Диаметр отверстия для дымохода 25 см. Используя печь для пиццы на дровах, вы всегда сможете накормить своих клиентов вкусной и горячей пищей, не зависимо от внешних

источников электроэнергии или газа.

- Все что вам нужно это охапка сухих дров.

Характеристики

Длина, мм	1250
Ширина, мм	1250
Высота, мм	610
Масса, кг	310
Высота, мм	610
Длина, мм	1250
Ширина, мм	1250
Страна сборки	Италия

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.