

# Описание товара Печь на твердом топливе 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 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.