

# Описание товара Печь для пиццы дровяная Кобор

## TESORO PS101 BASIC



### Описание

Печь **Кобор TESORO PS101 BASIC** предназначена для выпечки пиццы в неаполитанском стиле. Модель оснащена топкой для дров с отдельной дверцей, встроенным термометром, вращающимся подом, подсветкой, колесами и выдвижным зольным ящиком. Столешница выполнена из натурального камня, под - из огнеупорного камня толщиной 30 мм.

### **Особенности:**

- Приготовление пиццы за счет сочетания инфракрасного излучения огня в спектре 0,7 мкм, нагретого камня и конвекционного тепла
- Куполообразный свод для равномерного нагнетания и распределения жара

### **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость:
  - Диаметр пиццы 25 см: 10
  - Диаметр пиццы 30 см: 7
  - Диаметр пиццы 35 см: 5
- Время разогрева: 45 мин.
- Площадь пода: 0,785 м<sup>2</sup>
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Средний расход топлива: 5 кг

### Характеристики

Ширина                    1800 мм

Глубина	1624 мм
Высота	2230 мм
Вес (без упаковки)	850 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 300 до 450 °С
Источник тепла	дрова
Диаметр пиццы	от 25 до 35 см
Вместимость (пицц)	10
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	5, 7, 10
Бренд	Кобор
Видео	<a href="https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239371&amp;hd=2&amp;autoplay=0">https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239371&amp;hd=2&amp;autoplay=0</a>

---

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.