

СІАО

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93



 100% MADE IN ITALY

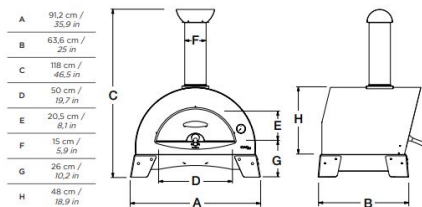


Печь на дровах CIAO TOP

Печь Ciao TOP поставляется без основания. Обладает всеми характеристиками печь CIAO и отличается только тем, что у нее нет ножек. Весит она 80 кг, поэтому ее можно переносить вдвоем. Всего за 10 минут способна войти в рабочий режим для выпечки и приготовления на огне. Доступна в трёх различных цветах — зелёный, серый и жёлтый.

- ⊗ Печь Ciao можно установить в любом удобном месте — дома или на террасе.
- ⊗ Печь быстро нагревается, всего за 10 минут температура в печи достигает 300°C, за 15 мин до 500°C
- ⊗ Варочная поверхность из огнеупорного материала.
- ⊗ Внутренний свод из термостойкой, лёгкой и прочной нержавеющей стали.

Готова к использованию в день покупки.



Время нагревания	15 мин.
Поверхность для приготовления	70x40 см
Количество пицц за раз	2
Выпечка хлеба за раз	2 кг
Ширина устья печи	50 см
Высота устья печи	20,5 см
Расход дров	2,5 кг/ч
Диаметр дымохода	15 см
Максимальная температура	500°C
Размер печи (ширина, глубина, высота)	118 x 85 x 181 см
Вес печи	95
Производитель	Alfa Pizza
Страна происхождения	Италия



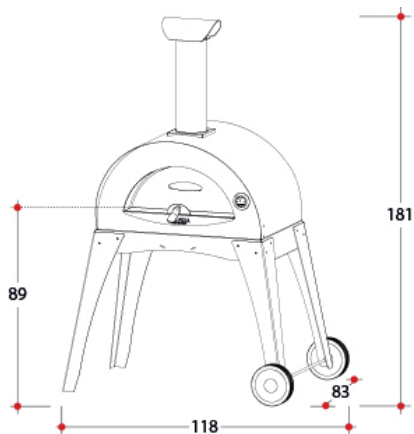
 100% MADE IN ITALY



Печь на дровах CIAO

Печь Ciao быстро нагревается до нужной температуры, встроенные колеса и малый вес с легкостью позволяют установить печь для пиццы на садовом участке, террасе и в любом другом удобном для вас месте. В случае переезда вам потребуется всего пару минут чтобы разобрать и собрать Печь. Свод из нержавеющей стали позволяет достичь нужной температуры, используя небольшое количество дров, задерживает тепло и сохраняет его в течение всего времени приготовления пищи. Доступна в трёх различных цветах — зелёный, серый и жёлтый.

- ⊗ Печь Ciao монтируется без использования специального инструмента.
- ⊗ Легко устанавливается в любом удобном месте.
- ⊗ Печь быстро нагревается, всего за 10 минут температура в печи достигает 300°C, за 15 мин до 500°C
- ⊗ Варочная поверхность из огнеупорного материала.
- ⊗ Внутренний свод из термостойкой, лёгкой и прочной нержавеющей стали.



Время нагревания	15 мин.
Поверхность для приготовления	70x40 см
Количество пицц за раз	2
Выпечка хлеба за раз	2 кг
Ширина устья печи	50 см
Высота устья печи	20,5 см
Расход дров	2,5 кг/ч
Диаметр дымохода	15 см
Максимальная температура	500°C
Размер печи (ширина, глубина, высота)	118 x 85 x 181 см
Вес печи	95
Производитель	Alfa Pizza
Страна происхождения	Италия

Модель Ciao

Печь предназначена для наружного применения. Очень компактна, мобильна, проста в эксплуатации.

Набирает рабочую температуру 300°C в течение 10 минут.

Благодаря специальному изоляционному материалу, внешняя поверхность купола печи сильно не нагревается.

Большие колеса позволят Вам легко перемещать печь.

Описание:

- Рабочая температура — 300°C
- Максимальная температура — 400°C
- Поверхность выпечки — из огнеупорного камня
- Печь поставляется уже готовой к использованию.
- 2 колеса включены в стандартную комплектацию
- Производительность — до 30 пицц в час.
- Варианты цветового исполнения купола: желтый, зеленый, серый.



Модель	Габариты, мм	Площадь выпечки, кв.м.	Площадь выпечки, см	Количество пицц, шт.	Вес, кг	Средний расход топлива, кг/ч
Печь для пиццы ALFAPIZZA На Дровах CIAO желтый	1180x830x1810	0,28	70x40	2	90	2,5
Печь для пиццы ALFAPIZZA На Дровах CIAO зеленый	1180x830x1810	0,28	70x40	2	90	2,5
Печь для пиццы ALFAPIZZA На Дровах CIAO серый	1180x830x1810	0,28	70x40	2	90	2,5

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	