

Quattro pro

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

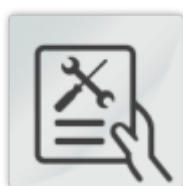
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
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 Quattro pro

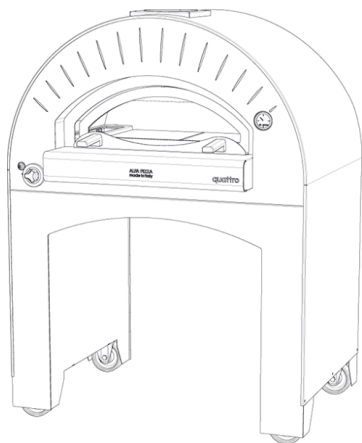
Прекрасно подходит для небольших ресторанов, пиццерий или кафе.

Quattro Pro – это, в первую очередь, профессиональная печь для пиццы на дровах, которая сделает любое ваше блюдо безупречным.

Изящная форма в сочетании с мобильностью (есть колеса) делает эту печь абсолютным фаворитом среди остальных моделей.

При этом печь имеет очень хорошую производительность. Вы можете выпекать до 60 пицц за час. С помощью прозрачной дверцы можно следить за завораживающим процессом приготовления блюд на живом огне.

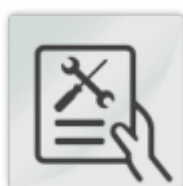
Обратите внимание, что дымоход не входит в комплектацию печи и размещен на фото исключительно в демонстративных целях, приобретается отдельно как аксессуар.



Время нагревания	30 мин
Поверхность для приготовления	90 x 60
Количество пицц за раз	3
Выпечка хлеба за раз	4 кг
Ширина устья печи	64
Высота устья печи	22
Расход дров	4,5
Диаметр дымохода	18
Максимальная температура	450
Размер печи (ширина, глубина, высота)	115 x 89 x 160
Вес печи	225
Производитель	Alfa Pizza
Страна происхождения	Италия



 100% MADE IN ITALY



Печь на дровах Quattro pro top

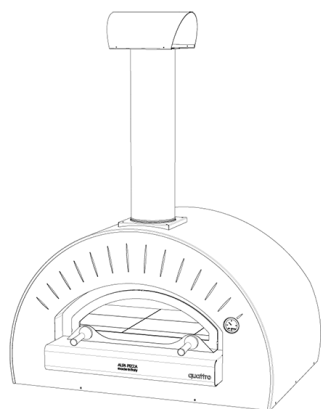
Профессиональная дровяная печь Quattro pro top предназначена для тех, кто ценит инновационный подход в приготовлении блюд при минимальных издержках.

Уделив внимание каждой детали, нам удалось спроектировать печь, которую вы можете установить абсолютно на любую имеющуюся поверхность, а ее малый вес (всего 195 кг) позволит вам с легкостью перемещать печь, устраивая кулинарные шоу там, где вам этого захочется.

Приготовление пищи на открытом огне с огнеупорным подом высотой 7,5 см. сделает каждое ваше блюдо вкусным и сочным, а аромат – незабываемым для гостей.

Изоляция керамическим волокном в нескольких слоях позволяет печи удерживать тепло в течение долгого времени, что гарантирует производительность, сравнимую с традиционными моделями печей на дровах.

Обратите внимание, что дымоход не входит в комплектацию печи и размещен на фото исключительно в демонстративных целях, приобретается отдельно как аксессуар.



Время нагревания	30 мин
Поверхность для приготовления	90 x 60
Количество пицц за раз	3
Выпечка хлеба за раз	4 кг
Ширина устья печи	64
Высота устья печи	22
Расход дров	4,5
Диаметр дымохода	18
Максимальная температура	450
Размер печи (ширина, глубина, высота)	115 x 89 x 72
Вес печи	195
Производитель	Alfa Pizza
Страна происхождения	Италия

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