

Описание товара Печь для пиццы WLBake

WellPizza Professionale 6D



Описание

Печь для пиццы **WLBake WellPizza Professionale 6D** используется в пиццериях, пекарнях, кафе, ресторанах, на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания разных видов пиццы. Модель оснащена электронной панелью управления, каменным подом, полностью стеклянной дверью из двойного жаро- и ударо- прочного стекла с большим смотровым проемом, позволяющим демонстрировать процесс выпечки, и длинной ручкой из нержавеющей стали по всей длине дверцы. Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали.

Особенности:

- Ручная заслонка удаления пара и дыма
- 2 независимые камеры для одновременного приготовления разных видов пицц
- Возможность чистки печи методом пиролиза
- Равномерное распределение тепла, обеспечивающее хорошее пропекание пиццы и хрустящую корочку
- Высокая производительность
- Возможность круглосуточного использования без перерыва
- Красивый дизайн и прочная конструкция

Опции (заказываются отдельно):

- Зонт вытяжной VH6+5A+5I

Внимание! Изображение товара отличается от оригинала и представлено в ознакомительных целях.

Характеристики

Мощность	9 кВт
Ширина	1000 мм
Глубина	1300 мм
Высота	413 мм
Вес (без упаковки)	124 кг
Страна производства	Италия
Температурный режим	от 50 до 500 °С
Источник тепла	380 В
Диаметр пиццы	35 см
Вместимость (пицц)	6
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры	720x1080x140 мм
Старая цена	232257
Бренд	WLBake

Информация на сайте 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.