

Описание товара Печь конвейерная WLBake

WellPizza Rapido 20



Описание

Конвейерная печь **WLBake WellPizza Rapido 20** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания пицц, различных хлебобулочных и кондитерских изделий. Открывающееся смотровое окно позволяет облегчить чистку камеры.

Особенности:

- Электронная панель управления

Дополнительные характеристики:

- Максимальная высота выпекаемого продукта: 100 мм
- Размеры камеры: 400x540x100 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка 600x865x632 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	40 см
Производительность	20 пицц в час
Температурный режим	320 °С
Мощность	7.8 кВт
Ширина	1425 мм

Глубина	985 мм
Высота	450 мм
Вес (без упаковки)	101 кг
Страна производства	Италия

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.