

Описание товара Печь для пиццы WLBake WellPizza Professionale 66D



Описание

Печь для пиццы **WLBake WellPizza Professionale 66D** 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! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Мощность	18 кВт
Ширина	1000 мм
Глубина	1300 мм
Высота	745 мм
Вес (без упаковки)	203 кг
Страна производства	Италия
Температурный режим	от 50 до 500 °С
Источник тепла	380 В
Диаметр пиццы	35 см
Вместимость (пицц)	12
Количество камер (подов)	2
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры	720x1080x140 мм
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.