

Описание товара Печь для пиццы WlBake

Professionale 66D



Описание

- Печь для пиццы □ Professionale 66D серии WellPizza от бренда WlBake — двухкамерная модель, позволяющая выпекать 12 пицц одновременно.
- Время выпекания не более 8 минут.
- Корпус печи выполнен из комбинации материалов, передняя панель — из гигиеничной нержавеющей стали.
- Камеры оборудованы дверьми из двойного жаростойкого стекла.
- По длине двери расположена нержавеющая ручка.
- Печь устанавливается на подставку.
- Возможна установка 2-х печей ярусом, что позволит увеличить производительность без задействования дополнительного места на кухне.
- Особенности модели:
 - электрическое подключение;
 - 2 пекарских камеры размером 720x1080x140мм;
 - вместимость — 6 пицц на 1 уровень;
 - диаметр выпекаемых пицц — 350мм;
 - управление — электронная панель;
 - макс.
 - температура нагрева до +500С;
 - механическая заслонка — удаление дыма/пара из камеры;
 - подключение — 380V;
 - мощность — 18 кВт.

Характеристики

Высота, мм	745 мм
Длина, мм	1000 мм
Ширина, мм	1300 мм
Мощность, кВт	18 кВт

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.