

Печь для пиццы WLBake WellPizza
Basic2 4M



(Цена со склада в г.Москва)

117 012 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь для пиццы WLBake WellPizza Basic2 4M используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления пиццы разных сортов, а также для выпечки различных хлебобулочных изделий, не требующих паровлажнения. Модель оснащена механическим управлением и смотровым окном. Корпус выполнен из нержавеющей стали, под - из огнеупорного камня.

Особенности:

- максимальная температура до 500°C;
- фронтальная часть выполнена из гигиеничной и долговечной нержавеющей стали;
- смотровое стекло и подсветка внутри камеры позволяет следить за процессом приготовления пиццы;
- простая и надежная электромеханическая панель управления;
- механический термометр;
- каменный под (толщина 14 мм);
- изоляция из каменной ваты.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	37945
Производитель	WLBake
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+500
Исполнение	Стандартное исполнение
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	4.2
Ширина, мм	900
Глубина, мм	735
Высота, мм	420
Диаметр пиццы, мм	300
Внутренние размеры духового шкафа, мм	660x660x140
Вместимость пицц в каждую секцию	4
Количество секций	1
Материал корпуса	Окрашенная сталь, лицевая часть нерж.
Исполнение двери	глухая со смотровым окном
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	75
Вес в упаковке, кг	85
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000