

Печь для пиццы WLBake WellPizza
Professionale 4M



(Цена со склада в г.Москва)

136 383 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь для пиццы WLBake WellPizza Professionale 4M великолепно впишется на кухню итальянского ресторана или заведения, которое специализируется на приготовлении пиццы. Печь можно использовать не только для выпекания различных видов пицц, но и для выпечки хлеба или осетинских пирогов. Благодаря керамическому поду (равномерное распределение температуры) ваша пицца будет готова за небольшой промежуток времени (около 6-8 минут). Особенности:

- максимальная температура до 500°C, позволяющая чистить печь методом пиролиза;
- фронтальная часть выполнена из гигиеничной и долговечной нержавеющей стали;
- механическая панель управления с отдельной регулировкой нагрева верх/низ;
- индикация температуры классическим и надежным механическим термометром;
- смотровое окно и подсветка внутри камеры, позволяет следить за процессом выпекания;
- каменный под;
- возможность устанавливать печи друг на друга, получая необходимую производительность;
- высота пекарной камеры 140 мм;

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4370
Производитель	WLBake
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+500
Исполнение	Стандартное исполнение
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6
Ширина, мм	1000
Глубина, мм	940
Высота, мм	413
Диаметр пиццы, мм	350
Внутренние размеры духового шкафа, мм	720x720x140
Вместимость пицц в каждую секцию	4
Количество секций	1
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	89
Вес в упаковке, кг	102
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000