

**Печь для пиццы WLBake WellPizza  
Professionale 66M**



(Цена со склада в г.Москва)

**248 476 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Печь для пиццы WLBake WellPizza Professionale 66M 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: - электромеханическая панель управления ; - полностью стеклянная дверь из двойного жаропрочного и ударопрочного стекла с большим смотровым проемом позволяет демонстрировать процесс выпечки; - длинная рукоять из нержавеющей стали, расположенная на протяжении всей дверцы позволяет открывать дверцу с любой стороны; - механическая заслонка для удаления пара и дыма из камеры; - максимальная температура до 500°C, позволяющая чистить печь методом пиролиза; - фронтальная часть выполнена из гигиеничной и долговечной нержавеющей стали; - возможность устанавливать печи друг на друга, получая необходимую производительность; - высота пекарной камеры 140 мм;

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	4372
Производитель	WLBake
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+500
Исполнение	Стандартное исполнение
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18
Ширина, мм	1000
Глубина, мм	1314
Высота, мм	745
Диаметр пиццы, мм	350
Внутренние размеры духового шкафа, мм	720x1080x140
Вместимость пицц в каждую секцию	6
Количество секций	2
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	203
Вес в упаковке, кг	233
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000