

Печь конвекционная WLBake
WB464ER



(Цена со склада в г.Москва)

126 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь WLBake WB464ER используется на предприятиях пищевой промышленности, в пекарнях и кондитерских для выпечки хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий, а также для приготовления овощных, рыбных и мясных блюд. Пекарная камера выполнена из нержавеющей стали толщиной 1,2 мм. Особенности: 99 программ 6 этапов приготовления Галогеновая подсветка пекарной камеры Расстояние между направляющими 80 мм Автоматический предразогрев USB-разъем для программирования Управление скоростью вращения вентиляторов Термоизоляция Пространство между пекарной камерой и внешними панелями принудительно вентилируется Боковая сервисная дверца для удобного обслуживания электроники печи «на месте» Дополнительные характеристики: 2 реверсивные скорости: 1400 и 2800 об/мин.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17019
Производитель	WLBake
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+280
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	8,3
Ширина, мм	920
Глубина, мм	840
Высота, мм	705
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	87
Вес в упаковке, кг	100
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	600