

Печь конвекционная WLBake
WB1064 MR2V



(Цена со склада в г.Москва)

126 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь WLBake WB1064 MR2V используется для выпечки мелкоштучной хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий, а также для приготовления овощных, рыбных и мясных блюд. Конвекционные печи WLBake являются результатом тщательного анализа потребностей клиентов, а при их разработке использовались только проверенные временем технологии, что позволяет

гарантировать долговечность печей и отличное качество выпечки. Печи сочетают в себе современные технологии и дизайн, сохраняя при этом простоту в использовании и максимальную надежность. Печь ориентирована на интенсивную эксплуатацию на предприятиях общественного питания, пекарнях и малых производствах. Конструкция печи серии WB:

Распределение тепловых потоков внутри камеры, усиленная теплоизоляция и понятная панель управления обеспечивают высокое качество выпечки, отсутствие поломок, увеличенный срок эксплуатации и удобство работы персонала. Особенности:

- Закругленные бесшовные края пекарной камеры способствуют лучшему распределению воздушных потоков и упрощению чистки печи
- Внутренний отсек

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17098
Производитель	WLBake
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+280
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	16,1
Ширина, мм	840
Глубина, мм	840
Высота, мм	1200
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	131
Вес в упаковке, кг	150
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно

с электронными компонентами печи принудительно вентилируются для предотвращения перегрева • Высококачественные моторы обеспечивают эффективную и тихую работу печи • Управление скоростью вращения вентиляторов: 1400 и 2800 об/мин, 2 реверсивные скорости • Максимальная температура +285°C • Электронный контроллер подачи пара с механическим управлением • Таймер на 120 мин • Съёмный уплотнитель дверцы и разъединяемое внутреннее стекло для упрощения процесса мойки печи • Расстояние между направляющими 80 мм • Галогеновая подсветка пекарной камеры	
--	--