

Коммерческое предложение от 09.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы WLbake WellPizza Professionale 66D

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/_wlbake_wellpizza_professionale_66d



Описание

Печь для пиццы **WLbake WellPizza Professionale 66D** используется в пиццериях, пекарнях, кафе, ресторанах, на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания разных видов пиццы. Модель оснащена электронной панелью управления, каменным подом, полностью стеклянной дверью из двойного жаро- и ударо- прочного стекла с большим смотровым проемом, позволяющим демонстрировать процесс выпечки, и длинной ручкой из нержавеющей стали по всей длине дверцы. Фронтальная часть выполнена из нержавеющей стали.

Особенности:

- Ручная заслонка удаления пара и дыма
- 2 независимые камеры для одновременного приготовления разных видов пицц
- Возможность чистки печи методом пиролиза
- Равномерное распределение тепла, обеспечивающее хорошее пропекание пиццы и хрустящую корочку
- Высокая производительность
- Возможность круглосуточного использования без перерыва
- Красивый дизайн и прочная конструкция

Опции (заказываются отдельно):

- Зонт вытяжной VH6+5A+5I

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Мощность | 18 кВт |
| Ширина | 1000 мм |
| Глубина | 1300 мм |
| Высота | 745 мм |
| Вес (без упаковки) | 203 кг |
| Страна производства | Италия |
| Температурный режим | от 50 до 500 °С |
| Источник тепла | 380 В |
| Диаметр пиццы | 35 см |
| Вместимость (пицц) | 12 |
| Количество камер (подов) | 2 |
| Количество пицц в одной камере | 6 |
| Внутренние размеры камеры | 720x1080x140 мм |
| Бренд | WLBake |

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.