

Описание товара Печь для пиццы WLBake

WellPizza Professionale 6D L



Описание

- Печь для пиццы Wlbake WellPizza Professionale 6D L выполнена с одной камерой, электрическим нагревом и каменным подом, который отлично удерживает температуру в камере и исключает пригорание пиццы.
- Модификация Professionale D L идёт с современной электронной панелью управления.
- Время выпечки пиццы не более 6 минут.
- По своей конструкции и производительности данная печь наилучшим образом подойдёт небольшим ресторанам, кафе, где требуется оптимальное оборудование для узкого помещения.
- Характеристики модели:
 - материал фронтальной части корпуса — нержавеющая сталь;
 - 1 ярус, вместимость камеры — 6 пицц диаметром 35см;
 - каждая камера имеет внутренний размер 1080x720x140мм;
 - верхний/нижний нагрев, установлен таймер;
 - макс.
 - температура нагрева до +500, что позволяет проводить чистку печи методом пиролиза;
 - для удаления пара и дыма из камеры предусмотрена механическая заслонка;
 - длинная нержавеющая рукоятка расположена на протяжении всей дверцы;
 - стеклянная дверца позволяет следить за процессом приготовления.

Характеристики

Высота, мм	413 мм
Длина, мм	1360 мм
Ширина, мм	940 мм
Мощность, кВт	9 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.