

Описание товара Печь для пиццы WLBake

WellPizza Professionale 66D L



Описание

- Печь для пиццы Wlbake WellPizza Professionale 66D L — электрическая модель, что делает её лёгкой в эксплуатации.
- Выполнена с двумя ярусами, что позволит вам удивлять клиентов скоростью приготовления пиццы и больше зарабатывать.
- Это двухкамерная компактная печь, каждая камера вмещает 6 пицц диаметром 350мм.
- Хорошо подойдёт заведением со средней посадкой мест.
- При необходимости увеличения производительности печи данной серии можно устанавливать друг на друга.
- К особенностям модели можно отнести:
 - каменный под;
 - электронная панель управления;
 - материал фронтальной части корпуса — нержавеющей сталь;
 - позволяет одновременно готовить сразу 12 пицц;
 - каждая камера имеет внутренний размер 1080x720x140мм;
 - верхний/нижний нагрев, установлен таймер;
 - макс.
 - температура нагрева до +500, что позволяет проводить чистку печи методом пиролиза;
 - механическая заслонка для удаления из камер пара и дыма;
 - смотровое стекло и внутренняя подсветка позволяет следить за процессом приготовления.

Характеристики

| | |
|------------|---------|
| Высота, мм | 745 мм |
| Длина, мм | 1360 мм |

Ширина, мм 940 мм

Мощность, кВт 18 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.