

Печь для пиццы WLBake WellPizza  
Basic2 44M



(Цена со склада в г.Москва)

**176 888 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Печь для пиццы WLBake WellPizza Basic2 44M используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления пиццы разных сортов, а также для выпечки различных хлебобулочных изделий, не требующих паровлажнения. Модель оснащена механическим управлением и смотровым окном. Корпус выполнен из нержавеющей стали, под - из огнеупорного камня.

Особенности:

- максимальная температура до 500°C;
- фронтальная часть выполнена из гигиеничной и долговечной нержавеющей стали;
- смотровое стекло и подсветка внутри камеры позволяет следить за процессом приготовления пиццы;
- простая и надежная электромеханическая панель управления;
- механический термометр;
- каменный под (толщина 14 мм);
- изоляция из каменной ваты.

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	37946
Производитель	WLBake
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+500
Исполнение	Стандартное исполнение
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	8.4
Ширина, мм	900
Глубина, мм	735
Высота, мм	750
Диаметр пиццы, мм	300
Внутренние размеры духового шкафа, мм	660x660x140
Вместимость пицц в каждую секцию	4
Количество секций	2
Материал корпуса	Окрашенная сталь, лицевая часть нерж.
Исполнение двери	глухая со смотровым окном
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	122
Вес в упаковке, кг	136
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000