

Коммерческое предложение от 27.09.2024

Печь конвейерная WLBake WellPizza Rapido 20

Цена с НДС: 498 854 руб.

Артикул: **785557**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Производительность, шт/час	20
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	1425
Глубина, мм	985
Высота, мм	450
Вес (без упаковки), кг	101
Вес (с упаковкой), кг	111.1

Конвейерная печь [WLBake WellPizza Rapido 20](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания пицц, различных хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена независимыми регулировками температуры верхних и нижних ТЭНов, скорости движения конвейера и расписания включения / выключения. Открывающееся смотровое окно позволяет облегчить чистку камеры. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Электронная панель управления
- Регулируемые входной и выходной проемы
- Продуманная теплоизоляция для безопасности персонала (температура поверхностей не превышает 40 °С)
- Возможна установка печей в колонну (до 3 печей)

Дополнительные характеристики:

- Максимальная высота выпекаемого продукта: 100 мм
- Размеры камеры: 400x540x100 мм

Опции (заказываются отдельно):

- [Подставка WellPizza](#) 600x865x632 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.