

# 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](http://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.