



Печь конвекционная WLBake V464ER



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Мощность	6.3
Ширина	750
Глубина	695
Высота	560
Вес (без упаковки)	45
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	50
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастоёмкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °С

Конвекционная печь WLBake V464ER используется на предприятиях пищевой промышленности, в пекарнях и кондитерских для выпечки мелкостучной хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий, а также для приготовления овощных, рыбных и мясных блюд. Пекарная камера выполнена из нержавеющей стали толщиной 1,2 мм.

Особенности:

- 99 программ
- 3 цикла выпечки
- Автоматическая подача пара
- Реверсивный 1-скоростной мотор
- Вертикальное открытие двери

Опции (заказываются отдельно):

- Помпа
- Бак для воды
- Боковое открытие двери

Совместима с расстоечной камерой:

• VPF864M



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз