ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная WLBake WB464-SER



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.7
Ширина	800
Глубина	700
Высота	580
Вес (без упаковки)	67
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от 30 до 280 °C

Конвекционная печь WLBake WB464-SER используется на предприятиях пищевой промышленности, в пекарнях и кондитерских для выпечки мелкоштучной 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
- 6 этапов приготовления
- USB-разъем для программирования
- Управление скоростью вращения вентиляторов
- Термоизоляция
- Пространство между пекарной камерой и внешними панелями принудительно вентилируется
- Боковая сервисная дверца для удобного обслуживания электроники печи на месте

Дополнительные характеристики:

- 2 реверсивные скорости: 1400 и 2800 об/мин.

Совместима с расстоечной камерой:

- WLIEV1464M
- WLIEV1264M

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз