



## Печь конвекционная WLBake WB1064ER



**Цена: 0.00 руб.**

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Подключение                | 380 В              |
| Количество уровней         | 10                 |
| Способ образования пара    | инжектор           |
| Мощность                   | 15.15              |
| Ширина                     | 975                |
| Глубина                    | 890                |
| Высота                     | 1167               |
| Вес (без упаковки)         | 158                |
| Страна-производитель       | Италия             |
| Гарантия                   | 24 мес.            |
| Категория                  | Конвекционные печи |
| Расстояние между уровнями  | 80                 |
| Управление                 | электронное        |
| Пароувлажнение             | Да                 |
| Тип гостроемкости/противня | 600x400 мм         |
| Температурный режим        | от 30 до 280 °С    |

Конвекционная печь WLBake WB1064ER 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