COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 10.11.2026

# Печь ротационная WLBake ROTOR Smart (крюк)

**Цена с НДС: 2 232 833 руб.**

Артикул: **409595**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество уровней** | 18 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм, 600x800 мм |
| **Температурный режим, °C** | 300 °C |
| **Система вращения тележки** | крюк |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 47 |
| **Ширина, мм** | 2050 |
| **Глубина, мм** | 1330 |
| **Высота, мм** | 2700 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 1100 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 1210 |

Ротационная печь WLBake ROTOR Smartиспользуется на предприятиях пищевой промышленности и в пекарнях для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Модель оснащена автоматическим пароувлажнением, благодаря чему поверхность выпекаемых изделий становится блестящей. Внешняя и внутренняя облицовка выполнены из нержавеющей стали.

**Особенности:**

- Электронная система управления
- Каскадный парогенератор
- Система крепления тележки: крюк
- Вытяжной навес с вентилятором
- Автоматическая заслонка
- Усиленная дверь с двойным стеклом
- Карман для пекарских перчаток

**Дополнительные характеристики:**

- Производительность: от 100 до 120 кг/ч
- Расстояние между уровнями: 88 мм
- Максимальная нагрузка: 140 кг

- Площадь выпечки: 8,6 м2

**Опции (заказываются отдельно):**

- Вращающаяся платформа
- Система крюк-автолифт
- Вытяжной вентилятор из нержавеющей стали
- 2 скорости вентилятора
- Вариатор скорости вентилятора
- Открывание двери в противоположную сторону

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