

Коммерческое предложение от 21.01.2026**Печь конвейерная WLBAKE WellPizza Rapido 20****Цена с НДС: 578 566 руб.****Артикул: 785557****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Производительность, шт/час	20
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	1425
Глубина, мм	985
Высота, мм	450
Вес (без упаковки), кг	101
Вес (с упаковкой), кг	111.1

Конвейерная печь [WLBAKE WellPizza Rapido 20](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания пицц, различных хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена независимыми регулировками температуры верхних и нижних ТЭНов, скорости движения конвейера и расписания включения / выключения. Открывающееся смотровое окно позволяет облегчить чистку камеры. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Электронная панель управления
- Регулируемые входной и выходной проемы
- Продуманная теплоизоляция для безопасности персонала (температура поверхностей не превышает 40 °C)
- Возможна установка печей в колонну (до 3 печей)

Дополнительные характеристики:

- Максимальная высота выпекаемого продукта: 100 мм
- Размеры камеры: 400x540x100 мм

Опции (заказываются отдельно):

- [Подставка WellPizza 600x865x632 мм](#)

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