COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Печь конвейерная WLBake WellPizza Rapido 20

Цена с НДС: 584 380 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.