

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Печь конвекционная Tatra TO44MHS

Цена с НДС: 52 403 руб.

Артикул: **249198**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	4
Тип gastronorm/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 280 °C
Управление	электромеханическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.1
Ширина, мм	560
Глубина, мм	674
Высота, мм	530
Вес (без упаковки), кг	28
Вес (с упаковкой), кг	30.8

Печь конвекционная [Tatra TO44MHS](#) - профессиональное оборудование, используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий из свежего, либо замороженного теста. Отличительная особенность - сочетание режимов конвекции и пара.

Комбинированный режим приготовления (конвекция + пар): от 90 до 230 °C, конвекция: от 30 до 280 °C. Рабочая камера освещается при помощи встроенной галогеновой лампы. Двойная дверь выполнена из закалённого стекла, оснащена системой лёгкой очистки, что обеспечивает безопасность и простоту в обслуживании.

Необходимо подключение к воде.

Особенности:

- Панель управления: электромеханическая
- Тип образования пара: инжекторный
- Вместимость лотков: 4x 460x340 мм
- Количество вентиляторов: 1
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Расстояние между лотками: 75 мм
- Максимальная температура приготовления: 280 °С

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.