

## Коммерческое предложение от 26.02.2025

### Печь конвекционная Tatra TO44DIHS

**Цена с НДС: 88 338 руб.**

Артикул: **843025**

Есть в наличии



|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия                      | 12 мес.         |
| Страна-производитель          | Турция          |
| Количество уровней            | 4               |
| Тип подключения               | электричество   |
| Тип габаритности/противня     | уменьшенный     |
| Расстояние между уровнями, мм | 75              |
| Пароувлажнение                | Да              |
| Подключение к воде            | Да              |
| Помпа                         | Нет             |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 280 °C |
| Управление                    | электронное     |
| Автоматическая мойка          | Нет             |
| Подключение, В                | 220             |
| Мощность, кВт                 | 3.2             |
| Ширина, мм                    | 560             |
| Глубина, мм                   | 674             |
| Высота, мм                    | 530             |
| Вес (без упаковки), кг        | 33              |
| Вес (с упаковкой), кг         | 36.3            |

Печь конвекционная [Tatra TO44DIHS](#) - 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.

Электронная панель управления позволяет сохранять до 99 программ, каждая из которых может состоять из 3 этапов приготовления. Функция предварительного нагрева.

Комбинированный режим приготовления (конвекция + пар): от 90 до 230 °C, конвекция: от 30 до 260 °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.

Вентилятор с реверсивным мотором обеспечивает равномерный процесс приготовления. Материал корпуса и рабочей камеры - нержавеющей сталь.

**Необходимо подключение к воде.**

**Особенности:**

- Панель управления: электронная
- Тип образования пара: инжекторный с электронной регулировкой впрыска воды
- Вместимость лотков: 4x 460x340 мм
- Реверс: есть
- 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.