

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Печь конвекционная Tatra TO46MHS

Цена с НДС: 91 722 руб.

Артикул: **578256**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Турция |
| Количество уровней | 4 |
| Тип gastronorm/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| 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 | 6.7 |
| Ширина, мм | 750 |
| Глубина, мм | 749 |
| Высота, мм | 553 |
| Вес (без упаковки), кг | 45 |
| Вес (с упаковкой), кг | 49.5 |

Печь конвекционная [Tatra TO46MHS](#) - профессиональное оборудование, используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий из свежего, либо замороженного теста. Отличительная особенность - при приготовлении сочетаются режимы конвекции и пара.

Рабочая камера освещается при помощи встроенной галогеновой лампы. Двойная дверь исполнена из закалённого стекла, оснащена системой лёгкой очистки, что обеспечивает безопасность и простоту в обслуживании.

Режимы приготовления: комбинированный (конвекция+пар) - от 90 до 230 °C, конвекция - от 30 до 280 °C. Подача воды осуществляется вручную, с помощью нажатия на кнопку. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь.

Необходимо подключение к воде.

Особенности:

- Панель управления: электромеханическая
- Вместимость лотков: 4x 600x400 мм или 4x GN 1/1
- Тип образования пара: инжекторный.
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Расстояние между лотками: 75 мм
- Максимальная температура приготовления: 280 °С
- Пароувлажнение: Есть

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

Цены указаны с учетом НДС.