

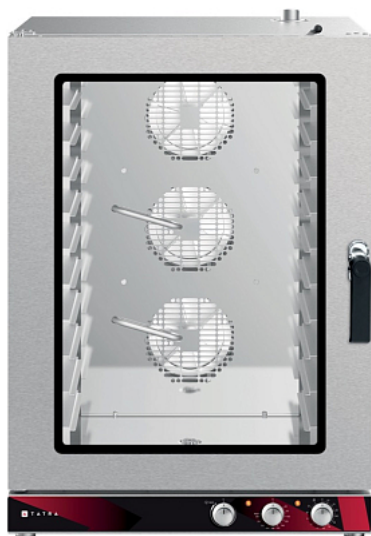
## Коммерческое предложение от 26.02.2025

### Печь конвекционная Tatra TB10M1L

**Цена с НДС: 248 613 руб.**

Артикул: **370671**

Есть в наличии



|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.             |
| Страна-производитель          | Турция              |
| Количество уровней            | 10                  |
| Тип подключения               | электричество       |
| Тип габаритности/противня     | 600x400 мм          |
| Расстояние между уровнями, мм | 80                  |
| Пароувлажнение                | Да                  |
| Подключение к воде            | Да                  |
| Помпа                         | Нет                 |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 280 °C     |
| Управление                    | электромеханическое |
| Автоматическая мойка          | Нет                 |
| Подключение, В                | 380                 |
| Мощность, кВт                 | 15.7                |
| Ширина, мм                    | 867                 |
| Глубина, мм                   | 826                 |
| Высота, мм                    | 1268                |
| Вес (без упаковки), кг        | 78                  |
| Вес (с упаковкой), кг         | 85.8                |

Печь конвекционная [Tatra TB10M1L](#) предназначена для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

Режимы приготовления: конвекция (30-280 °C), комбинированный режим конвекция+пар (30-230 °C), приготовление на пару (35-130 °C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании. Режим бесконечного времени приготовления. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь. Ручная регулировка открытия выхлопной трубы.

*Листы для выпечки и габаритности в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

***Требуется подключение к воде и канализации.***

**Особенности:**

- Таймер на 120 минут
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 3
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Реверс

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

Цены указаны с учетом НДС.