ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Печь конвекционная Tatra TO44MHS

Цена: 51 012.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	3.1
Ширина	560
Глубина	674
Высота	530
Вес (без упаковки)	28
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	30.8
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °C

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 исполнена 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°C

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз