



Печь конвекционная Tatra TO44DIHS



Цена: 81 260.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	3.2
Ширина	560
Глубина	674
Высота	530
Вес (без упаковки)	33
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	36.3
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	уменьшенный
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °C

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 - нержавеющая 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 °C



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз