

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

Печь конвекционная Tatra TO46MHS



Цена: 75 168.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	3.3
Ширина	750
Глубина	749
Высота	553
Вес (без упаковки)	45
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	49.5
Управление	электромеханическое
Управление Пароувлажнение	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Пароувлажнение Подключение к воде	Да Да
Пароувлажнение Подключение к воде Помпа	Да Да Нет
Пароувлажнение Подключение к воде Помпа Тип гастроемкости/противня	Да Да Нет 600x400 мм

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 - 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. Режим бесконечного времени приготовления, длится до отключения печи.

Необходимо подключение к воде.

Особенности:

- Панель управления: электромеханическая
- Тип образования пара: инжекторный
- Вместимость лотков: 4x, 600x400 мм, GN 1/1
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 1

- Расстояние между лотками: 75 мм
- Максимальная температура приготовления: 280°C







