



Печь конвекционная Tatra TO46MHS



Цена: 89 918.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	6.7
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
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °C

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 °C
- Пароувлажнение: Есть



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз