



## Печь конвекционная Tatra TO46DIHS



**Цена: 105 803.00 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	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Печь конвекционная **Tatra TO46DIHS** - 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 - нержавеющей сталь.

**Необходимо подключение к воде.**

**Особенности:**

- Панель управления: электронная
- Тип образования пара: инжекторный с электронной регулировкой впрыска воды
- Вместимость лотков: 4x 600x400 мм или 4x GN1/1
- Реверс: есть
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Расстояние между лотками: 75 мм
- Максимальная температура приготовления: 260 °C



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз