

Коммерческое предложение от 31.10.2025

Печь конвекционная Tatra TO44DIHS

Цена с НДС: 102 788 руб.

Артикул: 843025



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Турция Количество уровней Тип подключения электричество Тип гастроемкости/противня уменьшенный 75 Расстояние между уровнями, мм Пароувлажнение Да Подключение к воде Да Помпа Нет Температурный режим, °С от 30 до 280 °C **Управление** электронное Автоматическая мойка Нет 220 Подключение, В

3.2 560

674

530

33 36.3

Печь конвекционная <u>Tatra TO44DIHS</u> - 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.

Мощность, кВт

Ширина, мм Глубина, мм

Высота, мм

Электронная панель управления позволяет сохранять до 99 программ, каждая из которых может состоять из 3 этапов приготовления. Функция предварительного нагрева.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

Комбинированный режим приготовления (конвекция + пар): от 90 до 230°С, конвекция: от 30 до 260°С. 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.

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: 4х 460х340 мм
- Реверс: есть
- Количество вентиляторов: 1
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Расстояние между лотками: 75 мм
- Максимальная температура приготовления: 280°C

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.