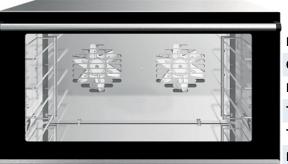


## Коммерческое предложение от 04.11.2025

### Печь конвекционная Tatra TO46MHS

## **Цена с НДС: 95 085 руб.**

**Артикул: 941559** 



# Под заказ

| Гарантия                      | 12 мес.                 |
|-------------------------------|-------------------------|
| Страна-производитель          | Турция                  |
| Количество уровней            | 4                       |
| Тип подключения               | электричество           |
| Тип гастроемкости/противня    | от GN 1/1 до 600х400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 75                      |
| Пароувлажнение                | Да                      |
| Подключение к воде            | Да                      |
| Помпа                         | Нет                     |
| Температурный режим, °С       | от 30 до 280 °C         |
| Управление                    | электромеханическое     |
| Автоматическая мойка          | Нет                     |
| Подключение, В                | 220                     |
| Мощность, кВт                 | 3.3                     |
| Ширина, мм                    | 750                     |
| Глубина, мм                   | 749                     |
| Высота, мм                    | 553                     |
| Вес (без упаковки), кг        | 45                      |
| Вес (с упаковкой), кг         | 49.5                    |

Печь конвекционная <u>Tatra TO46MHS</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.

Комбинированный режим приготовления (конвекция + пар): от 90 до 230°С, конвекция: от 30 до 280°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. 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

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