

Коммерческое предложение от 18.03.2026

Печь конвекционная Tatra TO46MHS

Цена с НДС: 95 949 руб.

Артикул: **941559**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Турция |
| Количество уровней | 4 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 75 |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °C | 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 [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 выполнена 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: 4х, 600х400 мм, GN 1/1
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Расстояние между лотками: 75 мм
- Максимальная температура приготовления: 280°С

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.