

Коммерческое предложение от 11.05.2026

Печь конвекционная Tatra TO46DIHS

Цена с НДС: 135 289 руб.

Артикул: **231489**

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 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6.7
Ширина, мм	750
Глубина, мм	749
Высота, мм	553
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	49.5

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°С

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

Цены указаны с учетом НДС.