

Коммерческое предложение от 20.05.2024**Печь конвекционная Tatra TO44DIHS****Цена с НДС: 81 260 руб.****Артикул: 843025****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	4
Тип gastronorm/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 280 °C
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.2
Ширина, мм	560
Глубина, мм	674
Высота, мм	530
Вес (без упаковки), кг	33
Вес (с упаковкой), кг	36.3

Печь конвекционная [Tatra TO44DIHS](#) - 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 - 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.