

Коммерческое предложение от 21.05.2024**Печь конвекционная Tatra TO46MHS****Цена с НДС: 75 168 руб.****Артикул: 941559****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	4
Тип gastronorm/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	электрохимическое
Тип подключения	электричество
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 закаленного стекла, оснащена системой легкой 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 °C

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

Цены указаны с учетом НДС.