

Коммерческое предложение от 20.05.2024**Печь конвекционная Tatra TO46MHS****Цена с НДС: 90 896 руб.****Артикул: 578256****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	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 TO46MHS](#) - профессиональное оборудование, используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий из свежего, либо замороженного теста. Отличительная особенность - при приготовлении сочетаются режимы конвекции и пара.

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.

Режимы приготовления: комбинированный (конвекция+пар) - от 90 до 230 °C, конвекция - от 30 до 280 °C. Подача воды осуществляется вручную, с помощью нажатия на кнопку. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь.

Необходимо подключение к воде.

Особенности:

- Панель управления: электромеханическая
- Вместимость лотков: 4х 600х400 мм или 4х GN 1/1
- Тип образования пара: инжекторный.
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Расстояние между лотками: 75 мм
- Максимальная температура приготовления: 280 °С
- Пароувлажнение: Есть

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

Цены указаны с учетом НДС.