

Коммерческое предложение от 06.04.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Tatra TO46DIHS

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech_konveksionnaya_tatra_to46dihs



Описание

Конвекционная печь **Tatara TO46DIHS** предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления и 2 реверсивными вентиляторами. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, двойная дверца - из закаленного стекла.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °С
 - Комбинированный режим конвекция+пар: от 90 до 230 °С
- Возможность сохранения до 99 программ: каждая программа может содержать до 3 этапов приготовления
- Реверсивные моторы вентиляторов и инновационный дизайн камеры для обеспечения

- однородности приготовления
- Электронная регулировка впрыска воды
- Функция предварительного нагрева
- Режим бесконечного времени приготовления: готовка продолжается до выключения печи
- Подсветка рабочей камеры галогеновой лампой
- Легкая очистка стекла

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 795x795x730 мм

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	GN 1/1
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электронное
Температурный режим	от 0 до 260 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	6.7 кВт
Ширина	749 мм
Глубина	750 мм
Высота	553 мм
Вес (без упаковки)	45 кг
Вес (с упаковкой)	50 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.