

Описание товара Печь конвекционная Tatra

TO46MHS



Описание

Конвекционная печь **Tatara TO46MHS** 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 электромеханической панелью управления и 2 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 280 °C
 - Комбинированный режим конвекция+пар: от 90 до 230 °C
- Подача воды вручную, путем нажатия на кнопку
- 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

220 В

Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	GN 1/1
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	электромеханическое
Температурный режим	от 0 до 280 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	3.3 кВт
Ширина	749 мм
Глубина	750 мм
Высота	553 мм
Вес (без упаковки)	45 кг
Вес (с упаковкой)	50 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.