

**Печь конвекционная TATRA
ТО44MHS**



(Цена со склада в г.Москва)

69 063 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Tatara TO44MHS 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 1 вентилятором. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, двойная дверца - из закаленного стекла. Особенности: Ручные режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 280 °С Комбинированный режим конвекция+пар: от 90 до 230 °С Подача воды вручную, путем нажатия на кнопку Режим бесконечного времени приготовления: готовка продолжается до выключения печи Подсветка рабочей камеры галогеновой лампой Легкая очистка стекла

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32850
Производитель	TATRA
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	0...+280
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,1
Ширина, мм	560
Глубина, мм	674
Высота, мм	530
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	460x340
Реверс вентилятора	нет
Противней в комплекте, шт	4
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	28
Вес в упаковке, кг	32
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x700x690
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700