

**Печь конвекционная TATRA
TO44DIHS**



(Цена со склада в г.Москва)

105 004 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Tatara TO44DIHS 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 вентилятором. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, двойная дверца - из закаленного стекла.

В комплект поставки входят 4 противня 460x340 мм
Особенности: Ручные режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 260 °C Комбинированный режим конвекция+пар: от 90 до 230 °C
Возможность сохранения до 99 программ: каждая программа может содержать до 3 этапов приготовления
Функция предварительного нагрева
Реверсивный мотор вентилятора, а также инновационный дизайн камеры обеспечивают однородность приготовления и прекрасный результат для любых изделий
Электронная регулировка впрыска воды
Режим бесконечного времени приготовления: готовка продолжается до выключения печи
Подсветка рабочей камеры галогеновой лампой
Легкая очистка стекла

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32852
Производитель	TATRA
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,2
Ширина, мм	560
Глубина, мм	674
Высота, мм	530
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	460x340
Реверс вентилятора	нет
Противней в комплекте, шт	4
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	33
Вес в упаковке, кг	35
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x700x690
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700