

**Печь конвекционная TATRA  
TO46MHS**



(Цена со склада в г.Москва)

**85 009 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**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 °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	32853
Производитель	TATRA
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	0...+280
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	3,3
Ширина, мм	750
Глубина, мм	749
Высота, мм	553
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	нет
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	45
Вес в упаковке, кг	50
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	795x795x730
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700