

**Печь конвекционная TATRA
TO46MHS**



(Цена со склада в г.Москва)

97 134 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