

**Печь конвекционная TATRA  
TO46DIHS**



(Цена со склада в г.Москва)

**136 939 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Конвекционная печь Tatara TO46DIHS 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 2 реверсивными 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 260 °С Комбинированный режим конвекция+пар: от 90 до 230 °С Возможность сохранения до 99 программ: каждая программа может содержать до 3 этапов приготовления Реверсивные моторы вентиляторов и инновационный дизайн камеры для обеспечения однородности приготовления Электронная регулировка впрыска воды Функция предварительного нагрева Режим бесконечного времени приготовления: готовка продолжается до выключения печи Подсветка рабочей камеры галогеновой лампой Легкая очистка стекла

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	32855
Производитель	TATRA
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	0...+260
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	6,7
Ширина, мм	750
Глубина, мм	749
Высота, мм	553
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
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